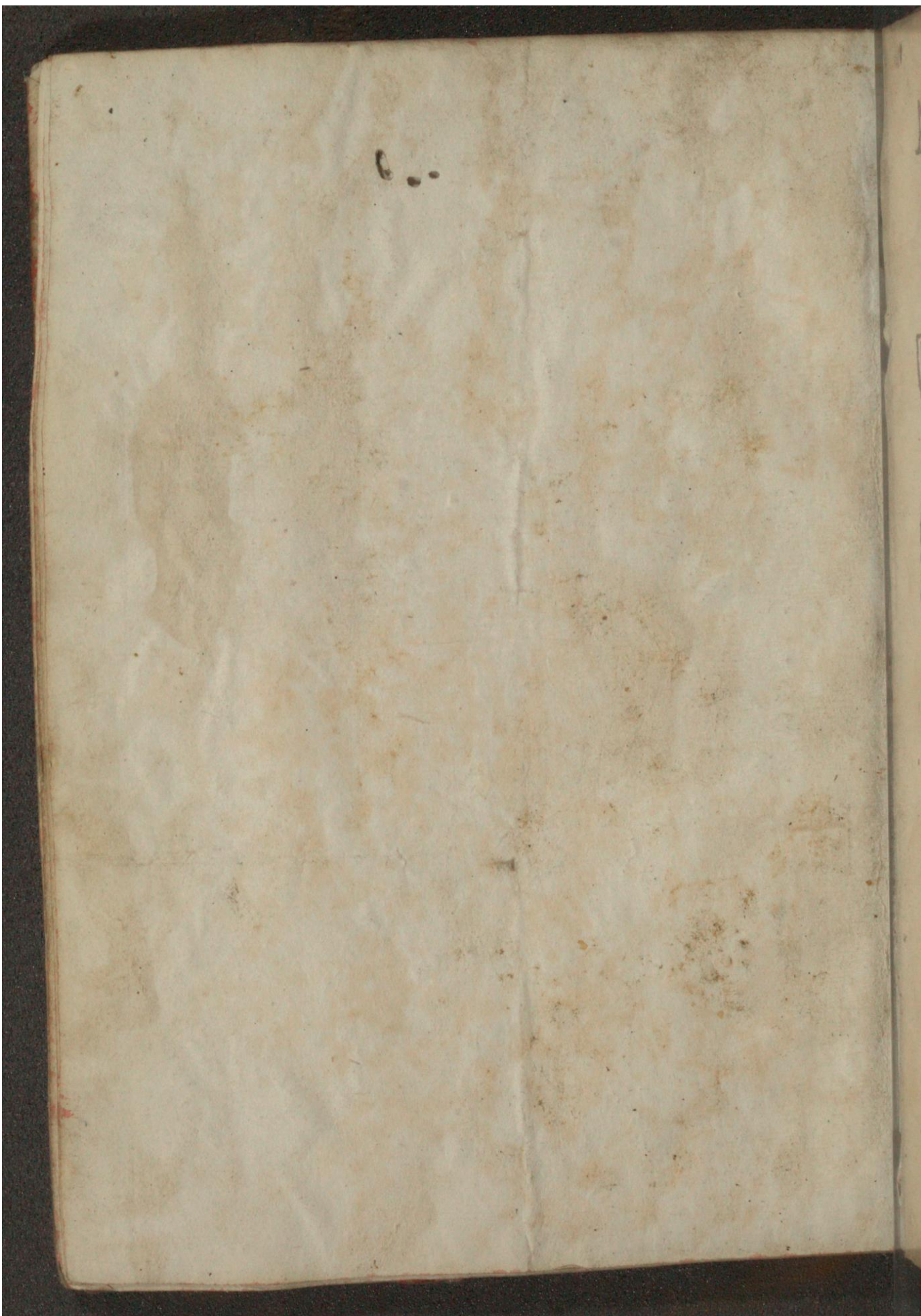
TRATTATO
DELLA NATVRA DE' CIBI e del Bere,

Del S. Baldassar Pisanelli, Medico Bolognese,

Nel quale non solo tutte le Virtù, & i Vitij di quelli minutamente si palesano; ma anco i Rimedij per correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano: tanto nell'apparecchiarli per l'vso, quanto nell'ordinare il modo di riceuergli.

Distinto in vn vago, e bellissimo partimento, tutto ripieno della Dottrina de' più celebrati Medici, e Filosofi: con molte belle Historie Naturali.

IN BERGAMO,

Per Comino Ventura, e Compagni. MDLXXXVII.

AL SERENISSIMO
SIG. GVLIELMO
GONZAGA
Duca di Mantoua, e di Monferrato.

Egli huomini, Serenissimo Signore, nell'apprender le cose, che alla conseruatione della vita sono necessariamente destinate; non si lasciassero allettare da i dolci inuiti de'sensi, ma facessero distintione dalle cose utili alle dãnose; chiara cosa è, che non sarebbono, (come il piu delle uolte sono) essi stessi ministri, & cagione, che molto presto se gli tronchi il filo della uita, anzi lungamente la conseruarebbono libera e franca da mille sinistri auuenimenti, che alle persone incaute, e sensuali auuenir sogliono. Similmente diremo, che se gli huomini ponessero da parte le passioni, che gli oscurano la uera intelligenza delle cose; senza alcun dubbio potrebbero con ottimo giudicio discernere la uerità dalla bugia, si come fu dato loro per distintione dall'altre creature: e non traboccarebbero cosi ageuolmente nel profondo dell'Ignoranza, ne darebbono l'ingresso alle cauillationi, alle detrattioni, & ad ogni altra sorte di uitij. Quanto appartiene alla prima parte, Felicissimo Piencipe, ho scritto il presente Trattato, che insegna, ordina, distingue, e prepara l'Intelligenza di tutto quello, che alla perfetta cognitione de'nutrimenti si richiede, accioche dati a ciascuno tutti gli auuertimenti à questo negotio necessarij, nessuno possa pretendere ignoranza, & non ci sia campo d'incolpar altri, che i proprij disordinati, & irragioneuoli appetiti. Questa mia fatica, per esser tutta al benefitio publico intenta; uoglio ch'ella si publichi per le mani di ciascuno, se ben son sicuro, ch'ella sia per riceuer tal uol-

ta puntura, ò morsicatura uelenosa. Al che sarà potentissimo, & unico Antifarmaco lo Splendore, la Fede, & il uirtuosissimo nome di V.A. Serenissima, persuadendomi, ch'ella per sua infinita clemenza si degnerà fauorire il libro, quantunque egli sia di poco merito: & aiutare lo stile, il qual se ben di natura sua è rozo, & inculto; tuttauia dalla grandezza di V.A. Sereniss. solleuato, difeso, & illustrato, sarà per l'auenire tutto riuolto, & intento à scriuer le sue Glorie. Et ella, sì come per la somma Giustitia, per la gran Sapienza, & per l'infinita Benignità, fa che il suo chiarissimo Nome si tema, si ammiri, e con dolcissima uiolenza tiri alla sua deuotione gli animi delle persone; così con un minimo suo Raggio potrà farmi rilucer nelle tenebre, & apportar perpetua fama à gli scritti miei, i quali hauendo hauuto al loro nascimento il piu felice Ascendente, & il piu fauoreuole aspetto, che potessero giamai hauere insino a gli eterni secoli; faranno rimanere i risguardanti stupidi, e le lingue mutole, & in uirtù di questo sacro titolo di loro si dirà, quello che del Ceruo di Cesare dir si soleua. Et io di questa mia elettione tutto lieto; e glorioso uiuendo, non farò altro, che pregar la diuina Maestà che mi conceda lunga uita, accioche lungamente possa seruire V. A. Serenissima: in segno di che, tutto quello che mi rimane, con infinita deuotione, sincerissima osseruanza gli dedico, e consacro. E con questo fine a V. A. Serenissima con l'humiltà che mi si conuiene, mi inchino, e le prego i fauori del Cielo per compimento de' suoi santissimi desiderij. Di Roma il primo d'Agosto. MDLXXXVII.

D. V. A. SERENISSIMA.

Humilissimo, e Deuotissimo seruo.

Baldassare Pisanelli, Medico Bolognese.

PROEMIO

OICHE la conditione humana ricerca, che per conseruar l'indiuiduo, si faccia vna continua transmutatione del mangiare, e del bere, nella natura del corpo, che si nutrisce, anzi in ogni minima parte di quello; chiara cosa è, che più ageuolmente, e piu proportionatamente si farà questo cambio, quando la cosa che si prende, sarà conforme, somigliante, ò almeno poco dissimile dalla natura di chi la riceue; essendo che nelle cose, che hanno conformità, & (come si dice) simbolo; è molto piu facile il passaggio, e la mutatione. E questo auuiene, perche si come la fiamma della Lucerna consuma di continuo tutto quello, che l'è presentato, per conseruar se stessa: e mancando l'Oglio, il Lumicino si abbrugia, così il calor naturale, ch'è in noi, senza fermarsi mai opera ne i membri, e negli humori del nostro corpo: e se gli auuiene, che l'humidità del nutrimento in tutto si consumi; necessario è, che le parti del corpo si disecchino, e finalmente il calore consumando la propria materia, sia accidentalmente cagione dell'estintione di se stesso, e conseguẽtemente della Morte: atteso che l'Anima non puo più essercitar le sue operationi in questo corpo, quando è annichilato il calor naturale, ch'era il suo principale instrumento. Fu dunque bisogno dargli continuo pascolo, e nutrimento, acciochè si conseruasse lungamente, e potesse far resistenza alla continua risolutione, e dissolutione, che si fa dal calore straniero che ci sta d'intorno, e dal calor naturale di dentro, in consumare, e cacciar fuori le humidità del corpo. E cosí vna continua risolutione richiede anco vn continuo ristoro, acciochè il nutrimento supplisca alle parti risolute. E questo conuiene che si faccia con tal proportione; che il ristoro sia poco, ò molto, secondo che ricerca la dissolutione: la qual parimente si varia, secondo che i corpi sono piu, ò meno traspirabili, e sono più, ò meno ripieni di humidità. Qual dunque sia in quello che si mangia, e che si beue, la maggior conuenienza, e proportione con la natura dell'

Huomo: si troua in questo partimento, accioche sappia ciascuno eleggersi il migliore in quella spetie che ricerca, à fine che gli apporti quei giouamenti, che si desiderano. E quando pur ci fosse alcuna qualità che facesse ostacolo (come in tutte le cose auuenir suole, che non sono del tutto senza difetto) si conosca anco il modo di dare à questi impedimenti opportuni rimedij. E quindi ordinando le cose per i debiti gradi, si conduca il nutrimento con maggior ageuolezza ad esser parte del corpo viuente: à fine ch'egli goda vna perpetua, e felice sanità. Quì non prescriuo la determinata quantitá del nutrimento à nessuno, poi che la varietá delle complessioni, delle etadi, delle regioni, e delle stagioni ricerca, ch'egli sia diuersamente amministrato. Dirò ben questo per principalissimo Dogma dell' Arte, che la quantità de gli Alimenti deue sempre esser paragonata alle forze della virtù che gli smaltisce. Percioche se questi saranno presi in molta copia, quantunque siano di ottima sostanza; saranno causa di generare infermità frigide. Ilche auuerrá, perche la moltitudine delle cose, che s'ingiottiscono dell'istessa maniera soffoca il calor naturale; che vna gran quantità di legna vn picciol fuoco smorzar suole. Et però si vede, che dal souerchio mãgiare, & bere prendono principio le pietre delle Reni, gli huomini si soffocano, si fanno ostruttioni nelle Viscere, si generano mali flemmatici, e melanconici, s'indebolisce lo stomaco, si distruggono le virtù dell' Anima, e finalmente tutti gli humori si corrompono. Per contrario ancora si osserua, che se i cibi saranno presi in troppo poca quantità; (quantunque siano di molto nutrimento, e di ottima sostanza) il corpo si distruggerà, perche non bastaranno a sostentare la forza della virtù alteratiua, laqual si come dal souerchio vien soffocata; così dal poco resta estinta. E però il corpo diuenta estenuato, la vita s'abbreuia, le forze mancano, gli spiriti, e la sostanza de membri si risolue, il seme si disecca, e finalmente crescendo la Macilentia, il corpo diuien tabido e presto si corrompe. Ma se la quantitá sarà mediocre, e secondo le forze naturali; all'hora si faranno ottime concettioni, e perfette nutritioni, onde il corpo restarà forte, di conueniente grassezza, e viuerà lungamente sano, senza intoppo di noiose, e lunghe infermità. Taccio ancora l'ordine, che si ha da seruare, in pigliare i cibi: poiche ciascuno di mediocre giudicio conosce, che prima si deuo-

no mangiar quelli, che sono più facili à digerire, più lubrichi, più humidi, più corruttibili, e che più velocemente passano, e poi i più grossi, i più secchi, i più stittichi, e quelli che con più lungo tratto di tēpo si smaltiscono. Colqual'ordine ancor'io lasciando in vltimo le carni, & i pesci, come più tardi al cuocersi; dà i primi frutti, che nelle prime Tauole si bramano, e come più facili alla digestione, pigliarò principio. Auuertendo quei che leggono, che questo modo di prendere i nutrimenti, secondo il conueniente ordine, che si ricerca, è di tanta importanza, che il più delle volte gli huomini hanno sentito assai maggior nocumento dal tralasciato, e turbato ordine, che dalla mala qualità di qualche cibo semplice, preso per sodisfare alla sensualità dell'appetito. Hora per non tirare il mio ragionamento più in lungo di quello, che la breuità dell'opera richiede; sarà bene ch'io incominci ad osseruare quanto ho promesso. Nel che non sono per presentare auanti a i Lettori altro, che vna dottrina scelta, fiorita, purificata, e tutta fondata sopra certissime conclusioni de' primi, e più celebri filosofi, sì come al giudicio di chi bene, et sanamente intende, mi rimetto.

TAVOLA
DELLE COSE CHE
NEL PRESENTE LIBRO SI contengono.

DELLA NATVRA DE' CIBI, e del Bere.

Del Sign. Baldeſſarre Piſanelli Medico Bologneſe.

Nel quale non ſolo tutte le virtù, & i vitij di quelli minutamente ſi paleſano; ma anco i rimedij per correggere i loro difetti copioſamente s'inſegnano, tanto nell'apparecchiarli per l'vſo, quanto nell'ordinare il modo di riceuerli.

Diſtinto in vn vago, e bellisſimo partimento, tutto ripieno della dottrina de' piu celebrati Medici, & Filoſofi, con molte belle Hiſtorie Naturali.

FICHI.

Elettione. PRima i bianchi, secondariamente i rossi, & vltimamente i negri: perche quei che hanno la scorza sottile, sono piu digestibili; ma tutti senza scorza, mondi, netti, & maturi.

Giouamēti Nutriscono ottimamente, purgano le reni dalla renella, preseruano dal veleno, e nutriscono piu degli altri frutti, cauano la sete, e nettano il petto.

Nocumēti Generano ventosità quando se ne mangiano molti: e però offendono lo stomaco a quei che patiscono dolori colici, e che sono pieni di crudità.

Rimedio. Mangiandosi appresso granati, ò aranci acetosi, ouero altri cibi che siano conditi con l'aceto.

Gradi. Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secondo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Sono buoni in tutti i tempi, massime nell'Autunno. A tutte l'etadi, eccetto che a' vecchi, & a tutte le complessioni, ma che siano ben maturi.

V V A.

Elettione MAtura, bianca, dolce, e che sia di scorza sottile: perche passa piu presto, e genera manco ventosità.

Giouamēti Nutrisce ottimamente, fa ingrassare presto, rinfresca il fegato infiammato, & prouoca l'orina, & accresce il coito.

Nocumēti Apporta sete, fa ventosità, conturba il ventre, & genera dolori colici, quando se ne mangia assai: & fa gonfiare, & dolere la milza.

Rimedio. Mangiandosi appresso alcuna cosa salata, e granati, ò aranci, ò altri cibi acetosi, ouero che siano con l'aceto conditi.

Gradi. E calda nel primo grado, & humida nel secondo: ma temperatamente, e senza eccesso.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E buona nell'Autunno, e nel Verno. & se si mangia con misura e modo, gioua a tutte le complessioni, & etadi, eccetto che a' uecchi, perche gli accresce il catarro.

HISTORIE NATURALI.

I Fichi non nutriſcono quãto i grani, e la carne, ma piu de gli altri frutti, e piu preſto. Quando incominciano à maturare, moſtrano il latte; quando ſono maturi, il formento; e quando ſono maturiſſimi, il mele. Sono compoſti di ſeme, ſcorza, e carne. Il ſeme non nutriſce, anzi è di natura di pietra. La ſcorza è dura da digerirſi. Ma la carne nutriſce aſſai. Appreſſo loro ſi beue l'acqua freſca, perche ſono caldi, sì come appreſſo i frutti freddi ſi beue il vino. Ingraſſano, leuano il mal colore; giouano al coito; e quando ſono affatto maturi, ſono ancora del tutto ſenza pericolo. I ſecchi giouano alla toſſe, e perche ſono glutinoſi, ſi mangiano con le noci, ò con le mandorle, che coſi ſi fanno piu apperitiui, e piu ſani. Purgano le reni che ſono ſane, e non quelle che ſono vlcerate dalla viſcoſità, ma ſono alquanto ventoſi. Sono caldi nel ſecondo grado, e ſecchi nel mezzo del primo. A molti prouocano il ſudore, & generano pidocchi. Queſto arbore per la poca radice preſto inuecchia, & il frutto non ha neſſun'odore.

SI deue guardare l'huomo d'inghiottire la ſcorza, & i granelli, che ſono dẽtro l'vua, perche impediſcono la digeſtione, e tardano il deſcendere de gli eſcrementi. Nõ ſi ci beua appreſſo acqua che ſia con neue, perche genera dolori colici. L'vua bianca ſi loda piu della negra, perche è piu penetrabile; e ſe per alcuni giorni ſtarà colta, & appeſa, perderà la ventoſità, e diuerrà migliore. Quãto ella è piu matura, è anco di minor nutrimento. Che l'vua nutriſca ne fanno fede i guardiani delle vigne, che ꝑ un pezzo non mangiano altri cibi. Ella gioua ancora al petto, et al polmone. L'vua paſſa dolce ingraſſa il fegato che è ſano, ma nuoce a quello ch'è duro, e coſi alla milza: gioua allo ſtomaco, & a' dolori de gl'inteſtini, alle reni, & alla veſica; apre l'opilationi, e ſtringe aſſai. Quella che ha dell'acerbo nutriſce meno, e ſtringe il corpo. Quella che non ha granelli, è migliore dell'altre, & è ottima per il petto, e per la toſſe.

MELLONI.

Elettione CHe ſiano di odore, e di ſapore eſquiſiti, al guſto ſommamente grati, che ſiano freſchi, e che ſiano maturi, ne ci ſia altro giudice, che il guſto.

Giouamẽti Rinfreſcano notabilmente, nettano il corpo, prouocano l'orina; e chi ne mangia aſſai, ſi aſſicura dalla pietra, e renella: cauano la ſete, e prouocano l'appetito.

Nocumẽti Fanno ventoſità, e dolori nel ventre, e però quei che patiſcono i dolori colici, ſe ne deuono in tutto aſtenere: e coſi quelli che hanno la milza groſſa.

Rimedio Mangiando ſeco il caſcio vecchio, e coſe ſalate, e beuendoſi appreſſo ottimo vino, e mangiando poi altri cibi, de' quali ne ſiano alcuni acetoſi.

Gradi Sono freddi nel ſecondo grado, & humidi nel terzo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buoni ne i tempi caldi, & ardenti, buoni per ogni età, eccetto che per vecchi, e nuocono a i flemmatici, & a i melanconici.

PRVNE.

Elettione CHe ſiano ſecondo la loro ſpetie ben mature, di ſcorza ſottile, al guſto dolci, e che non ſiano aſpre, ne aſtringenti, e ſi colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamẽti Purgano la colera, ſmorzano il calore, rinfreſcano, & humettano tutto il corpo, cauano la ſete, e fanno venire appetito.

Nocumẽti Nuocono à quei che hanno lo ſtomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoſo: Nuocono à i decrepiti & à i flemmatici.

Rimedio Mangiando appreſſo di quelle il Zuccaro roſato, ouer l'Aromatico roſato; ma de' cibi ſe li mangino appreſſo quei che ſono ſalati.

Gradi Sono fredde nel principio del ſecondo grado, & humide nel fine del terzo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono ottime ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che ſono colerici, & ſanguigni.

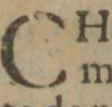
HISTORIE NATVRALI.

DE' Melloni, alcuni sono lunghi, e si chiamano Melopeponi, & alcuni rotondi, e si dicono Peponi, ò Melloni. De' primi si mangia quella sostanza intima, che contiene i semi, ma in questi vltimi gli huomini se ne astengono di mangiarla. Questi non sono cosi boni come i primi, perche il loro liquore grosso, e vischioso nuotando nella superficie si va spartendo intorno à i lati; ma il licore de' lunghi scorrẽdo perde la uiscosità. Si conosce che i Melloni sono astersiui, perche i corpi sordidi, fricati col Mellone, perdono la bruttezza. Non si deuono mangiare se non a stomaco voto, perche essendo di facil conuersione, subito si mutano in quell'humore, che trouano nello stomaco. Appresso si hanno da mangiare cibi di ottima sostanza. In Greco si dice questo frutto Pepon, che vuol dire in nostra lingua maturo. Spartiano lodaua piu de gli altri Melloni quelli d'Ostia, forsi che a quei tempi erano in prezzo.

LE Prune sono molto lodate nelle febri ardenti, perche leuano la sete, smorzano la furia, & l'ardore della colera & la purgano per le parti inferiori. Si prohibiscono a quei che hanno dolori colici, perche sono acquose, & ventose. Si vietano anco a' decrepiti, saluo se non gli beuono appresso vn buon vino vecchio, & odorifero, perche per loro natura raffreddano notabilmente lo stomaco. Le bianche hãno la scorza piu dura, & però piu tardi si digeriscono. Ma tutte generalmente indeboliscono, e rilassano lo stomaco.
E perche danno al corpo poco, o nessun nutrimento, però si deuono mangiare auanti pasto, e mãgiarci appresso cose di buona sostanza, e beuerci buon vino. Si lodano molto le Damaschine, cosi nominate da Damasco Città di Soria, laquale abonda di perfettissime Prune. Bisogna guardarsi dalle verdi, dure, acerbe, e pontiche: perche nuocono in molti modi; ma s'vsino le dolci, e ben mature.

MORE.

Elettione. He ſiano negre, groſſe, ben mature, non toccate da animali, e ſi colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamẽti Leuano via tutte l'aſprezze della gola, leuano la ſete, lubricano il corpo, ſmorzano la colera, e fanno venire l'appetito.

Nocumẽti Fanno dolori nello ſtomaco, e lo conturbano, quando lo trouano ripieno di cattiui humori, e generano ancora ventoſità.

Rimedio. Si hanno da lauare col vino auanti che ſi mangino, & appreſſo ſi mangino alcune delle acerbe, & altri cibi che ſiano acetoſi.

Gradi. Le mature ſono calde temperatamente, & humide nel ſecondo grado, ma le acerbe ſono fredde, e ſecche.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buone ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che ſono colerici e ſanguigni.

CIREGIE.

Elettione. CHe ſiano di dura ſoſtanza, ma ben mature, come ſono le Appie, e le Ceciliane di Plinio, dette da noi Corbine, che pare che tingano di ſangue.

Giouamẽti Mouono il corpo, e preſto ſe ne ſcendono dallo ſtomaco al baſſo, cauano la ſete, rinfreſcano, e prouocano l'appetito.

Nocumẽti Subito ſi putrefanno e gonfiano lo ſtomaco, per il vento che generano, quando ſe ne mangiano aſſai, e maſsime ſe ſono Acquaiole.

Rimedio. Mangiando lor appreſſo ſenza interuallo di tempo, cibi di ottima ſoſtanza, e che ſiano alcuni ſalati, & alcuni acetoſi.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & humide nel ſecondo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buone ne i tempi caldi per i giouani, & per quei che ſono colerici, e ſono triſte per i vecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Si prohibiscono le acerbe, perche come crude, et indigeste generano molta ventosità: ma se si pigliano quelle che sono dolci e ben mature, sono assai grate allo stomaco, ma si hanno da mangiare auanti pasto, da quelli però che non hanno humori corrotti nello stomaco. Poco nutriscono, e tengono lubrico il corpo, discēdono presto dallo stomaco, ma tardi dagl'intestini, e fanno anche calar presto gli altri cibi. Humettano assai, e bene si digeriscono da chi ha lo stomaco uacuo. Se si raffreddano cō la neue, acquistano gran virtù di raffreddare; perche da se nō si mescolano con cose fredde: l'acerbe stringono il corpo. Horatio nel 2. lib. de' suoi Ser. alla Sat. 4 lodò le more cō queste parole: Ille salubres æstates peraget, q nigris prandia moris Finiet, ante grauē quæ legerit arbore Solē. Questo frutto era prima biāco, ma dal sangue di Piramo e Tisbe diuētò rosso. Quest'arbore ꝑche nō fiorisce se nō passato il freddo, si chiama prudētissima da' Poeti.

LE Ciregie poco, ò nessun giouamento apportano al corpo, perche sono quasi di nessuno, ò almeno di cattiuo nutrimento. Quando sono fresche, e mature, muouono il corpo: ma quādo sono secche l'astringono. Si deuono eleggere quelle che sono dure, perche piu difficilmēte si putrefanno. Si deuono fuggire quelle che sono insipide, e molto acquose, dette uolgarmēte Acquaiole, e da Plin. Iuliane. Non si mangino per cibo, ma per rimedio da smorzare la sete, e l'ardore di chi fatica ne' tempi caldi. Le Ciregie furono dette Cerasia da Cerasunte città di Ponto, donde furono portate. Non ci furono mai in Roma auanti che Lucullo uincesse Mitridate. Egli 680. anni dopò la fondatione di Roma le portò di Ponto. In Egitto nō hāno potuto mai conseruarsi, nè far frutto, con tutto che ci habbiano vsato gran diligenza. Le Visciole giouano, e sono grate allo stomaco, perche smorzano l'ardor della colera e tagliano la viscosità della flēma, e fanno uenire appetito, massime cotte con buona quātità di zuccaro sopra. Le Marasche sono piu acetose di tutte l'altre, e però cotte e condite ne' vasi di vetro col zuccaro riescono migliori che crude.

FRAGHE.

Elettione CHe ſiano roſſe, ben mature, groſſe, di grandiſſimo odore, e domeſtiche: perche le ſaluaggie per la loro aſprezza offendono lo ſtomaco.

Giouamẽti Smorzano il bollimento, e l'acutezza del ſangue, e della colera, rinfreſcano il fegato, leuano la ſete, fanno orinare, e prouocano l'appetito.

Nocumẽti Nuocono à i paralitici, & à tutti quei che patiſcono dolori di nerui, e fanno danno à quei che hanno lo ſtomaco debole.

Rimedio Lauandoſi prima con vino buono e nettandoſi bene dalle frondi, e da ogni bruttezza, e poi mangiandoſi con molto zuccaro.

Gradi Sono fredde e ſecche nel primo grado: ma quanto ſono piu mature, ſono ancora piu temperate.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono ottime ne' tempi caldi, all'etadi giouenili, & alle compleſſioni coleriche e ſanguigne.

ARMENIACHE.

Elettione. CHe ſiano groſſe, ben colorite, molto mature, con il nociuolo dolce, e che dall'oſſo facilmente ſi diſtacchino, e ſiano dolciſſime al guſto.

Giouamẽti Leuano la ſete, riſuegliano l'appetito, fanno orinare: il loro nociuolo ammazza i vermi: e l'infuſione fatta con le ſecche gioua alle febri acute.

Nocumẽti Gonfiano lo ſtomaco, ſubito ſi corrompono, e riempiono il ſangue di molta acquoſità, & humidità, e lo diſpongono à corruttione.

Rimedio. Mangiandoſi appreſſo aniſi, ò cibi conditi con ſale, ò con ſpetie, ò caſcio vecchio, & beuendoſi appreſſo vn buon vino vecchio odorifero.

Gradi. Sono fredde & humide nel ſecondo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buone nel fine di Maggio, e nel primo di Giugno, per i giouani, e per quei che ſono di colerica e ſanguigna compleſſione, e che hanno lo ſtomaco gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

Le Fraghe sono molto aggradeuoli l'estade ne' cibi, e se bene da gli antichi Medici non furono conosciute; tuttauia per isperienza si conosce, che conferiscono a gli stomachi colerici, e che leuano la sete. Saldano le ferite, stagnano il sangue, & i flussi; ma prouocano l'orina. La decottione rinfresca il fegato, e lo riduce al suo temperamento naturale, quando che per souerchio caldo si troua esser infiammato. L'istessa decottione purga le reni, e lauandosi la bocca, ferma il catarro, et i denti smossi, e conforta le gingiue. Il loro vino disecca i Quossi del viso, e chiarifica gli occhi. Questi frutti sono piu celebrati da Poeti, che da Medici: forsi che non erano cosi bene all'hora conosciuti: & hanno hauuto nome di Montagnoli, Molli, Rosseggianti, odorosi, bassi, vinosi, sanguinolenti, e rutilanti.

Le Armeniache furono cosi dette, perche furono portate di Armenia. Sono chiamate da Greci Berico cia, da Latini Præcocia, laqual voce vuol significare Primaticcio; che in vero sono de' primi frutti, che compariscono al fine della Primauera. A Roma si chiamano Grisomele, & Albricoche: in Toscana Bacoche, e Moniache: & in Hispagna Albriquoquas, & Alberges. Galeno al 2. lib. della facoltà de gli alimenti disse, che questi frutti erano migliori delle Persiche, e che non si corrompeuano cosi presto, come fanno quelle. Il che in tutto, & per tutto è contrario all'esperienza, & alla ragione: onde bisogna dire, che il testo sia corrotto, o ch'egli hauesse guasto a fatto il gusto; poi che queste si vede che rilassano lo stomaco, e le Persiche lo racconciano. L'Armeniache subito si conuertono in colera, non danno nutrimento, sono di pessima sostanza, si putrefanno velocemente, riempieno il sangue di molta humidità, lo spingono à corruttione, & generano febri pestilentiali, e fanno flemma grossa, e vischiosa nel fegato, e nella milza. Il loro oglio gioua assai all'hemorroidi infiammate, & à tutte l'infiammagioni.

PERSICHE.

Elettione. ODorifere, ben colorite, ben mature, e che da gli oſſi facilmente ſi diſtacchino, e che ſiano anco di ottimo ſapore.

Giouamēti Fanno mirabil reſiſtenza al fettore del fiato che viene dallo ſtomaco: l'odor loro è cōtra le paſſioni del core: e le foglie trite poſte ſopra l'umbilico amazzano i vermi.

Nocumēti Generano humori che ſubito ſi corrompono per eſſer di natura molle, acquoſa, & generano ancora ventoſità.

Rimedio. Beuēdoſi appreſſo vn vino buono, odorifero, & aromatico, eſſendoſi mangiate à ſtomaco vuoto.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & humide nel terzo.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Sono buone nella Eſtade per i giouani, e per i colerici, ſanguigni; ma triſte per i vecchi, e per i flemmatici, e per chi ha lo ſtomaco debole.

M E L E.

Elettione. DOlci, groſſe, colorite, e ſopra tutto che ſiano ben mature. Le Appie tengono la prima lode, e la ſeconda le Roſe.

Giouamēti Confortano notabilmente il cuore, cauano la ſete, & allargano il petto, maturano il catarro, fanno ſputare, e ſanano la toſſe.

Nocumēti Nuocono a quei che hanno lo ſtomaco debole, e che patiſcono dolori di nerui, maſſime ſe ſi mangiano crude, & in molta quantità.

Rimedio. Diuentano migliori, quando ſi cuocono, e poi ſi mangiano con molto zuccaro ſopra, e con aniſi cōfetti, ouero mangiandoſi appreſſo Zuccaro roſato.

Gradi. Le dolci ſono calde nel primo grado, & humide temperatamente; ma le acetoſe, e le pontiche ſono fredde, e ſecche.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Sono buone l'Autunno, & il Verno per i giouani, e per quei che ſono colerici, & che hanno buon ſtomaco.

HISTORIE NATURALI.

LE Persiche, che sono tenere, e che si distaccano dall'osso, presto si digeriscono: ma quelle che stanno à gli ossi conglutinate, sono dure, e di tarda digestione. Le mature generano appetito, se si mangiano in principio, & in nessun modo si hanno da mangiare nell'ultimo del pasto. Appresso le Persiche bisogna beuere vn uino buono, che sia vecchio, et odorifero. Onde non lasciarò di auuertire, che il vino, nel quale le Persiche sono state infuse, non si fa cattiuo, perche habbia tirato a se il veleno delle Persiche, come il uolgo si crede: ma diuēta tristo, perche le Persiche per essere spongiose, e porose, hanno tirato a se lo spirito, e l'anima del vino: e però egli resta suanito, e senza virtù. Le Persiche hebbero questo nome dalla regione di Persia donde furono portate: e sono da gli Antichi dette dolci, e mature. Molti lodano le Duracine, che non si staccano, pche sono saporite, & hanno del cotognino: ma queste si deuono mangiare dopò pasto.

SOtto il nome di Mele si comprendono molte, e differenti specie, le dolci, le acerbe, e le insipide: le quali tutte sono di natura, et qualità diuerse: ma secōdo le lor facoltà, si deuono usare differentemente: percioche le dolci si vsaranno per lubricare il corpo, e per facilitare lo sputo; le acerbe per stringere il corpo; e le insipide, ò (come si dicono) le sciocche si lasciaranno da parte, come affatto inutili. Le Appie confortano il cuore, aromatizano lo stomaco, migliorano la digestione, rallegrano l'animo, e leuano la sincope: e dalla somigliāza del sapore, furono detto da Dioscoride Melimele. Sono nel secondo luogo di bontà le Mele Rose, dette da Dioscoride Epirotiche, ouero Orbiculate. Quelle che si conseruano l'Inuerno, sono piu gioueuoli, perche depongono la uentosità, e si fanno piu saporite. Le Mele non si hanno da mangiare, auanti che si maturino sopra l'arbore, perche sono di malissimo nutrimento. Le Mele agre, et acetose generano flemma assai, e fanno perdere la memoria: le dolci si mangiano prima, e poi, secondo l'intentione.

PERE.

Elettione DOlci, e ben mature. 1. le Moſcatelle. 2. le Ghiacciuole. 3. le Bergamote. 4. le Buonchriſtiane, 5. le Carauelle. l'vltime ſono quelle che ſi conſeruano l'Inuerno per cuocere.

Giouamēti Sono grate al guſto, riſuegliano lo appetito, danno forza à gli ſtomachi deboli, e fanno deſcender piu preſto gli eſcrementi à baſſo.

Nocumēti Nuocono à quei che patiſcono dolori colici, perche generano ſangue freddo, e ventoſo: fanno ancora gran danno à quei che le mangiano auanti paſto.

Rimedio Mangiandole dopò tutti gli altri cibi, ò ben mature, ò cotte con molto zuccaro ſopra, e beuendogli appreſſo vn buon vino odorifero.

Gradi Sono fredde nel 1. grado, & ſecche nel ſecondo.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Sono buone nell'Autūno, e nell'Inuerno, à tutte l'etadi, e compleſſioni conferiſcono: eccetto che a vecchi, & a flemmatici.

COTOGNE.

Elettione. QVelle che propriamente ſi dicono Mele cotogne, che ſono piccole, piatte, compartite in fette, gialle, lanuginoſe, e piu odoroſe dell'altre; e che ſiano ben mature.

Giouamēti Rallegrano, e confortano il cuore, & fortificano la bocca dello ſtomaco, ſtagnano i fluſsi, e racconciano gli ſtomachi rilaſſati, ſe ſi mangiano dopò paſto.

Nocumēti Nuocono à i nerui, ſe ſi mangiano crude, & auanti paſto in troppa quantità, & à molti fanno riſuegliare i dolori colici, quando nō ſono ben mature.

Rimedio. Cuocendoſi bene nel Mele, ouero dopò che ſono cotte, mettendoſi ſopra molto zuccaro, ò Muſchio, ouero facendoſene la cotognata.

Gradi. Sono fredde nel fine del primo grado, e ſecche nel principio del ſecondo.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Sono buone nell'Autunno, e nell'Inuerno per tutte le etadi, e per tutte le compleſſioni, ben cotte, e mangiate in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

SOno quasi infinite le specie delle Pere: percioche gli antichi haueuano le Crustumine, le Falerne, le Superbe, le Decumane, le Pompeiane, le Liceriane, le Fauoniane, le Tiberiane, & altre innumerabili: e noi hauemo oltra le nominate, le Ciampolline, le Papali, le Durelle, le Zuccaie, le Vernareccie, le Gētili, le Spinose, & altre, le quali non sono tutte di vna natura, se ben tutte sono astringenti. Si hanno da fuggire le Seluaggie, e tutte le acerbe e pontiche, perche nuocono a i nerui. Non si mangino in principio, ma dopò tutti gli altri cibi. Quelle che sono insipide, sono di pessima qualità. I granelli che stanno dentro le Pere, amazzano i vermi, e preseruano dalla putredine. Non lasciarò di dire, che questo nome Bergamot viene di Turchia, oue Bergh significa Signore, e Mot uuol dir Pero, quasi che questo sia il Signore de' Peri, ouero ch'egli sia Pero da Signori. L'arbore fu nominato Pyrus, perche va sempre in alto, facendosi piu acuto ī forma di Piramide. I seluaggi tardi si maturano.

SOno tre specie di Cotogne, la prima è quella che si chiama propriamēte Mele Cotogne, che sono le migliori. le seconde sono quelle che uolgarmente si dicono Pere cotogne. le prime si chiamano da Greci Cydonia, perche furono portate in Italia da Cidone castello di Candia: le seconde sono dette da Dioscoride, e da Galeno Struthie, che sono molto simili alle Pere: le terze si dicono bastarde, perche nascono dagli annesti fatti dall'una specie sopra l'altra. L'odore delle Cotogne gioua a tutte le passioni del cuore, & é contra l'imbriachezza. Mangiate auā ti cibo stringono il corpo, e dopò il cibo lo rilassano. Mangiate crude fanno dolor pungitiuo nel ventre; e però si hanno da mangiar cotte, e non crude. Le Cotogne se bene stringono il corpo; nondimeno per accidente prouocano l'orina, fermano il uomito, & tengono a basso i vapori che non uadano al capo. Le Cotognate che si fanno col zuccaro e muschio diminuiscono l'humor melanconico. Al tempo di Galeno si portauano di Soria, e d'Iberia le cotognate a Roma.

GRANATE.

Elettione. LE dolci che ſiano groſſe, con i grani groſſi, ben mature, e che ſiano facili à ſcorticare; e le acetoſe che habbiano aſſai ſucco.

Giouamẽti Le dolci giouano allo ſtomaco, al petto, e alla toſſe, & accreſcono il coito; e l'acetoſe giouano al fegato caldo, & alle febri.

Nocumẽti Le dolci generano ventoſità, e calidità, e però ſi prohibiſcono nelle febri. Le acetoſe ſono nemiche al petto, & offendono i denti, e le gingiue.

Rimedio. L'vna ſpecie curarà il nocumento fatto dall'altra: & però ſi mangino i granelli dell'vna e dell'altra meſcolati inſieme.

Gradi. Le dolci ſono calde, & humide temperatamente. E le acetoſe ſono fredde di ſottil ſtitticità nel ſecondo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Le dolci ſono buone l'Inuerno per tutti, e l'acetoſe l'Eſtade per i corpi colerici, e per i giouani; ma ſono nemiche à i vecchi, perche gli ſtringono il petto.

SORBE.

Elettione. CHe ſiano groſſe, odorifere, ben mature, ſenza corruttione: e che per qualche tempo ſiano ſtate appeſe, ò conſeruate nella paglia.

Giouamẽti Mangiandoſi auanti paſto ſtagnano il fluſſo, ſtringe la loro decottione la natura delle donne, e fanno buon fiato, quando ſi mangiano dopò paſto.

Nocumẽti Tardano alquanto la digeſtione, aggrauano lo ſtomaco à chi ne mangia molte, e generano humori groſſi.

Rimedio. Mangiandoſi appreſſo di quelle il fauo, ò come volgarmente ſi dice la Breſca del Mele.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & ſecche nel terzo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buone l'Autunno, e l'Inuerno per quei che ſono calidi e giouani, purche ne mangino poche

HISTORIE NATVRALI.

LE Granate hanno hauuto il nome dalla moltitudine de' grani, ch' elleno producono; e nō dal regno di Granata in Spagna, come molti ſi credono: anzi quel regno per eſſer di queſti frutti fertiliſſimo, ha tolto da queſti il nome, e l'impreſa, che per ſua inſegna particolar fa vn Pomo Granato. Sono di tre ſpetie, dolci, forti, e vinoſi. I vinoſi ſono quelli che volgarmente ſi chiamano Agrodolci, o di mezo ſapore: e da alcuni ſon detti Schiaui, e in Toſcana Vaiani. I forti ſi fanno diuentar dolci, mettendo loro alle radici letame porcino, ouero humano con orina riſerbata di molti giorni. Gli acetoſi ſi danno à caldi, e colerici per la 2. menſa, perche ſmorzano la colera gagliardamente, & il loro vino non laſcia che le ſuperfluità corrano alle viſcere: tutti i granelli dopò ben ſucchiati, ſi deuono ſputar fuori. Agli infermi ſi danno l'Acetoſe, perche non laſciano ſalire i vapori al capo: le dolci giouano à i freddi, e le acetoſe à i caldi. Le Acetoſe ſtringono i corpi de' ſani, ma non quei de gli amalati, ſecondo che riferiſce Paulo Egineta. In Salerno ſono tutti grandiſſimi, ma à Tiuoli ce n'è molto maggior copia. Tre fiori di Melagrani piccioli mangiati non laſciano per tutto quell' anno patire neſſuna malattia d'occhi.

LE Sorbe coſi domeſtiche, come ſeluaggie, ſono tutte riposte trai medicamenti coſtrettiui: e però loda Galeno che non s'adoprino per nutrimento, poi che ne danno poco, groſſo, e melanconico, ma ſi bene per medicamento, doue biſogna gagliardamente aſtringere. Le Sorbe ſanano il ſouerchio uomito, & confortano lo ſtomaco, quando ſi mangiano in poca quantità: fanno vn perfetto fiato di bocca, e giouano ad ogni fluſſo. Si hanno da mangiare dopò paſto, e non auanti, come anco tutte le coſe che ſtringono, ma in poca quantità, perche impedirebbono la digeſtione. Ma ſe alcuno haueſſe intentione di riſtringere il corpo, potrà vſarle auanti paſto.

NESPOLE.

Elettione. CHe ſiano groſſe, che habbino aſſai polpa, e gli oſſi piccoli, che ſiano ben maturate, ò nella paglia, ò attaccate all'aria.

Giouamẽti Preſeruano dalla imbriacchezza, ſtagnano il fluſſo, ſono aggradeuoli allo ſtomaco, & particolarmente fermano il uomito.

Nocumẽti Tardi ſi digeriſcono, & eſſe impediſcono la digeſtione delle altre coſe, & mangiandone molte aggrauano lo ſtomaco.

Rimedio Mangiandoſi appreſſo i Penidij, ouero il Zuccaro uiolato, ouero il zuccaro caldo, ouero la Regolitia, ò altre coſe pettorali.

Gradi Sono fredde e ſecche nel primo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buone nel tẽpo dell'Inuerno per i giouani, e per i colerici, & p quei che hanno buon ſtomaco.

NOCI.

Elettione. CHe ſiano grandi, lunghe, mature, e che facilmente ſi mondino, e ſopra tutto, che ſiano freſche, e non corrotte dentro.

Giouamẽti Sciogliono i denti che ſono ſtupefatti, e mangiate con fichi, ruta, e mandorle preſeruano da i ueleni mortiferi, & ammazzano i uermi del corpo.

Nocumẽti Nuocono alla gola, alla lingua, & al palato, quando ſe ne mangia aſſai, e maſſime ſecche, le quali nuocono alla toſſe, e fanno dolere la teſta.

Rimedio. Mangiandole freſche, e che ſiano ſtate infuſe nel buon uino, & in poca quantità, & un poco di aglio gli leua ogni nocumento.

Gradi. Le ſecche ſono calde nel terzo grado, e ſecche nel principio del ſecondo; le uerdi hanno molta humidità, e poco calore.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buone l'Inuerno, e per i vecchi, pur che non patiſcano ſtrettezza di petto, & a i flemmatici, e melanconici.

HISTORIE NATURALI.

Ioſcoride pone due ſpetie di Neſpole: la prima chiama egli Aronia, quali (dice) ſono ſoaui al guſto, & hanno dentro di ſe tre oſſi. queſta ſpecie è chiamata da gli Arabi Zaror, e da noi Azzarole: le quali ſono aggradeuoli al guſto, e maſſime alle donne grauide, percioche non ſolo piacciono molto al loro appetito; ma anco per eſſer di ſapor bruſco, gli leuano la nauſea, qual ſogliono patire: e ſi condiſcono ancora col zuccaro come cibo delicatiſſimo. L'altra ſpetie di Neſpole, ſono le noſtre communi, e uolgari, le quali non ſono coſi grate, come le Azzarole, ne hanno dentro di ſe tre oſſi, come ha il frutto delle Azzarole, che però è detto Tricocco, ma cinque. Le communi Neſpole ſeruono piu per medicina che per cibo, ſtringono il corpo, fermano il vomito, e'l fluſſo; ma prouocano l'orina. Anzi i ſuoi noccioli poluerizati, e beuuti con vino bianco, oue ſiano ſtate cotte le radici del Petroſillo, mirabilmente cacciano le pietre delle reni. Si maturano tardi, e ſono aſtringenti le frondi, i fiori, & i frutti.

LE Noci ſi chiamano da Latini Iuglandes, che vuol dir Ghiande di Gioue, perche ne' primi tempi del mondo eſſendo gli huomini vſi al commun cibo delle ghiande, e ritrouando poi le Noci eſſer molto piu dolci, e piu grate al guſto, le chiamarono per eccellenza Ghiande di Gioue. Le Noci con l'inuecchiare perdono l'humidità: la freſca è di minor nocumento; però ſe ſi ne mangia aſſai, fa crudità, doglia di teſta, vertigine, e ſete. Con noce, cipolla, e ſale ſi fa vn impiaſtro contra il morſo del cane rabbioſo. La Noce quanto piu inuecchia, tanto più fa oglio; ma la vecchia e la freſca ſono cauſa di generar la toſſe. Il nocumento delle vecchie ſi leua col farle ſtare per vna notte nell'acqua calda, e poi mondarle. Quelle che ſi condiſcono col Zuccaro, ò col mele diuentano ottime per vſare ne' tempi molto freddi per iſcaldar lo ſtomaco.

NOCCIVOLE.

Elettione. CHe ſiano groſſe, poco coperte, piene di molto humore, e che i vermi non le habbiano corrotte, ne toccate in modo neſſuno.

Giouamẽti Danno piu nutrimento che le Noci, accreſcono il ceruello, e cotte col mele ſanano la toſſe antica, arroſtite, e mangiate col pepe maturano i catarri.

Nocumẽti Nuocono allo ſtomaco, ſono dure da digerirſi, generano molta colera, e fanno dolere il capo, quando ſe ne mangia aſſai.

Rimedio. Mangiandole che ſiano ben freſche, e che ſiano ſtate infuſe nell'acqua, e mangiandoſi appreſſo cibi conditi col zuccaro.

Gradi. Le freſche ſono temperate nelle prime qualità. Ma le ſecche ſono calde, e ſecche nel fine del j. gra.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono da uſarſi poco: ma ſolo l'Inuerno i giouani le mãgino, e quei che ſono gagliardi, e che faticano.

OLIVE.

Elettione. CHe ſiano ben condite, e nate in luoghi aprichi, groſſe, come le Bologneſi, che per eſſer inutili à far oglio ſi acconciano in ſalamuoia, e diuentano piu ſaporite.

Giouamẽti Tagliano la flemma nello ſtomaco, e fanno uenire appetito: e la loro ſalamuoia, lauandoſi la bocca, ſtrigne le gingiue, e ferma i denti ſmoſſi.

Nocumẽti Fanno dolere la teſta, ouero la grauano, quando ſe ne mangia aſſai, maſſime le ſalate, e fa uenire le vigilie.

Rimedio. Si mangiano quelle che ſono condite con l'aceto, e non col ſale, c'habbiano la loro natural verdezza, e c'habbiano buona conciatura, in mezzo dell'altre viuande.

Gradi. Le ſalate ſono calde nel ſecondo grado, ma l'altre temperatamente: & hanno vn poco di uirtù aſtringente, & corroborante.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buone ne i tempi freddi a tutte l'etadi, e compleſſioni quelle, che ſono condite con aceto, ò ſalamuoia, ma non ſalate.

HISTORIE NATVRALI.

LE Nocciuole ſono dette da Greci Pontiche, per eſſer ſtate portate, come dice Plinio, da Ponto: da Latini ſono dette Auellane, e Corili gli arbori che le fanno. I frutti volgarmente ſi chiamano Nocelle, Auellane, Nocchie, & in Napoli Antriti. Queſte non prouocano il vomito, come fanno le Noci, nè ſtringono il corpo, ma fanno qualche ventoſità, & ſe ben tardi ſi digeriſcono, tuttauia ſono grate al fegato. Quando ſi mangiano con la ruta, e con i fichi ſecchi a digiuno, preſeruano dalla peſte, e dal morſo delle ſerpi. E ſtato iſperimentato, che toccandoſi le ſerpi con la verga fatta di Nocciuolo, reſtano ſtupide, & finalmente muoiono. Del ſuo legno in Roma fanno i legnaiuoli i Ricci, che ſi chiamano Tacchie, le quali pongono nel vino nuouo torbido, & in vintiquattro hore lo fanno diuentare chiariſſimo, e belliſſimo.

SE bene ſono minori le Oliue ſaluatiche, ſono però piu ſaporite, che le domeſtiche: il che ci hanno inſegnato gli vccelli, che laſciano queſte per quelle. Se ne truouano tre ſpecie, ma le migliori ſono quelle groſſe, che affatto ſono inutili a far oglio. Concianſi con ſalamuoia, e dentro vi ſi pongono gambi di finocchio, & poi ſi portano in paeſi lontani. Quelle che vengono di Spagna, ſono veramente groſſe piu che in Italia, ma la noſtra conciatura maſſime di Bologna è ſenza pari, e molto migliore; perche oltra che quelle hanno ſapore di cuoio, ſono ancora gialle, e bruttiſſime da vedere; & le noſtre hanno verdezza naturale, come ſe foſſero allhora colte dall'albero. Le Oliue danno poco nutrimento, e tardi ſi digeriſcono. Le ſalate tagliano la flemma, e ſolleuano l'appetito, ma infiammano il ſangue per l'acutezza acquiſtata dal ſale. Quelle che ſi conſeruano nell'aceto, ſmorzano la colera, fermano il vomito, e ſono affatto migliori.

PIGNOLI.

Elettione. CHe ſiano cauati dalle Pigne dimeſtiche: e maſſime da quelle, che ſono femine, perche ſono piu ſaporiti;ma ſopra tutto, che ſiano freſchiſſimi.

Giouamẽti Sono di gran nutrimento,ingraſſano,purgano il petto cotti col mele, prouocano l'orina, riſtorano le forze ne'deboli, e ripercuotono gli humori corrotti.

Nocumẽti Sono tardi alquanto da digerirſi,& danno vn nutrimento, ch'è più groſſo che ſottile: mordicano lo ſtomaco,& il uentre quando ſe ne mangia aſſai.

Rimedio. Infondendoſi prima nell'acqua tepida per ſpatio di una hora: e poi li mangino i flemmatici col mele;& i caldi,e colerici col zuccaro.

Gradi. Sono caldi nel principio del ſecondo grado, & humidi nel primo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici,& per i vecchi,ma col mele;& per i giouani, & colerici col zuccaro.

PISTACCHI.

Elettione. GRandi,che habbiano odor'aſſai, ſimile al Terebinto,& che il frutto ſia colto da arbori vecchi,ſia verdeggiante, e ſia freſco piu che ſi può.

Giouamẽti Leuano marauiglioſamente le opilationi del fegato,purgano il petto, e le reni, fortificano lo ſtomaco,cacciano la nauſea, e rimediano al morſo de' ſerpenti.

Nocumẽti Nuocono à i fanciulli, & à quei che ſono di calda compleſſione: perche gli aſſottigliano,e gl'infiãmano il ſangue,e le fanno venire la Vertigine.

Rimedio. Mangiandoſi nel fine,e non nel principio del paſto,& in ſua compagnia, ouero appreſſo mangiando Griſomole ſecche, ouero il Zuccaro roſato.

Gradi. Sono caldi, & ſecchi nel mezo del ſecondo grado,ſi come nel libro delle ſue Diete ſcriue Iſaac.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici; e cattiui per i giouani,e per i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

I Pignoli fanno grande accrescimento di sperma, massime se si pōgono quattro gocciole del loro oglio nell'oua, che si sorbiscono: e però seruono al coito. Nettano le superfluità delle reni, e della vesica, e giouano all'ardore, & alla distillatione dell'orina. Giouano a gli asmatici, à i paralitici, & à tutti quei che tremano, purgano i polmoni, e le sue vlcere, tirandone fuori la marcia, e la viscosità; cacciano gli humori che sono inuecchiati nel corpo, et accrescono i naturali, correggono l'humidità, che si putrefanno nelle budella, e sanano i rodimenti dello stomaco: ma sopra tutto quei che sono colerici, non gli vsino senza il zuccaro, et i flemmatici non l'adoprino senza il Mele ma che prima siano stati infusi nell'acqua tepida, accioche se gli leui ogni acrimonia, & altra mala qualità. I suoi frutti si chiamano da Greci Pityides. Quest'arbore non fa più, quando se le taglia la cima: e tagliato muore affatto, e non germina più. Creso minacciaua volere estirpare i Lampsaceni nel modo che si estirpano i Pini.

I Pistacchi sono vna spetie di Terebinto, si come scriue il Matthioli ne' suoi Commentarij, oue afferma, che questo arbore sia il Terebinto Indiano, scritto da Teofrasto; confermando la sua opinione con l'auttorità di Atheneo. Sono odorosi, e confortatiui dello stomaco, secondo Auicenna, se ben Galeno pare che non se ne sappia risoluere. Sono marauigliosi in risuegliare gli appetiti Venerei, ma non danno molto nutrimento, quantunque facciano ingrassare. Nascono in Egitto, & in Soria, e di là si portano à Vinegia: e da certi tempi in quà hanno incominciato à far frutto in Sicilia: col vino sono ottimo rimedio per i veleni. Dicono gli Agricoltori, che i Pistacchi nascono inserendo le mandorle ne i lentisci. Il primo che portò i Pistacchi in Italia, fu Lucio Vitellio censore, ne' primi tempi di Tiberio Cesare, essendo legato in Soria. Confortano lo stomaco, perche sono austeri. Diconsi Fistici, e Fustuci.

DATTILI.

Elettione

He non ſiano punto aſtringenti, ma dolci, maturi, e che di dentro non ſiano guaſti, corroſi, ò tarlati.

Giouumēti Ingraſſano, piacciono al fegato, ſono buoni per la toſſe, e fanno diuenire il corpo lubrico.

Nocumēti Nuocono ai denti, & alla bocca, e fanno venire fuori le morici, mordono lo ſtomaco, fanno dolere la teſta, & oppilano il fegato.

Rimedio Mangiandoſi cotti, e conditi col zuccaro, come ſono gli altri frutti, ouero mangiando appreſſo ai crudi cibi acetoſi, ouero conditi con l'aceto.

Gradi Sono caldi nel ſecondo grado, & humidi nel primo.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Non ſono buoni in neſſun tempo, per neſſuna età, e compleſſione, ſaluo che quando ſono conditi col zuccaro.

MANDORLE.

Elettione CHe ſiano dolci, e freſche, non guaſte dal tempo, nate in luoghi caldi, di quella ſpecie che ſi dicono ambroſine.

Giouamēti Nutriſcono aſſai, ingraſſano, aiutano la viſta, moltiplicano lo ſperma, facilitano lo ſputo, purgano il petto, e fanno dormire.

Nocumēti Quando ſono molto ſecche, ſono di tarda digeſtione, ſi fermano molto nello ſtomaco, e fanno dolere la teſta.

Rimedio Mangiandoſi l'Eſtate, quando i nocciuoli ſono tenerelli come latte, ouero ſecche ſenza ſcorza, con molto zuccaro, che le fa ſcender preſto.

Gradi Le dolci ſono calde temperatamente, & humide nel primo grado rimeſſo; ma le amare ſono ſecche nel ſecondo grado.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Sono buone a tutti i tempi, etadi, e compleſſioni: ma biſogna che ſiano freſche, e preparate ſenza ſcorza, con zuccaro.

HISTORIE NATVRALI.

E Palme nascono copiosamente in Egitto, & in Giudea. In Italia non fanno frutto, che si maturi: nelle Maremme di Spagna i frutti non diuengono mai dolci, ma aspri, e spiaceuoli al gusto. In alcuni luoghi di Oriente se ne fa il vino, & in altri il pane. Sono di queste infinite specie, forsi sino al numero di 49. Quest'arbore nõ sostiene pesi, nè si lascia piegare, anzi tira in alto quei che cercano di abbassare i suoi rami: et però si pone per segno della vittoria. I Dattili generano vn sangue, che subito si muta in colera, danno nutrimento, ma guastano i denti, se subito non si nettano, e non si lauano ben bene. Riempiono i corpi di crudi humori, i quali poi generano lunghe, e cattiue febri. Il suo succo è tanto vischioso, che fa oppilationi non solo nel fegato, ma ancora nella milza, in tutte le viscere, & in tutte le vene.

LE Mandorle temono i luoghi freddi, e però nascono copiosamẽte, e migliori in Puglia, et in Sicilia, che in altri luoghi d'Italia, donde si portano, e ne vanno per tutto. Le verdi si mangiano nel principio della Primauera dalle donne grauide, perche sono appetitose, & gli leuano la nausea. Si mangiano ancora l'Estate, quãdo il nocciuolo è tenerello, & all'hora sono molto delicate. Ma per l'vso di tutto l'anno si raccolgono al fine di Agosto. Le dolci aumentano la sostanza del ceruello, fanno dormire soauemente, purgano le strade dell'orina, e sono molto conuenienti alli magri. Aprono l'oppilationi del fegato, della milza, e di tutte le vene: leniscono la gola, ma perche tardano nello stomaco, bisogna mangiarle col Zuccaro. Nettano il petto, & il polmone. Le amare sono rimedio contra l'imbriachezza, se auanti pasto se ne mangiano sei, ò sette. In quest'arbore fu trasmutata Fillide.

CASTAGNE.

Elettione CHe siano grosse, e però sono migliori di tutte i maroni: e dopò che sono colti, se per lungo tempo si conseruano, si fanno più saporiti, e più sani.

Giouamẽti Prouocano il coito per esser ventose, danno grandissimo, e buon nutrimento, e sanano i flussi, e pestate con mele e sale sanan' il morso del cane rabbioso.

Nocumẽti Mangiate abbondantemẽte ne' cibi fanno dolere la testa, generano ventosità, stitticano il corpo, e sono dure da digerire, massime se si mangiano crude.

Rimedio Se si arrostiscono sopra le bragie, si sepeliscono per vn pezzo nelle ceneri ben calde, & poi si mangiano con pepe, e sale, ouero con molto zuccaro.

Gradi Sono calde nel mezo del primo grado, & secche nel secondo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Sono buone ne' tempi freddi, a tutte l'etadi, e cõplessioni, pur che siano ben stagionate, ben cotte, e non in souerchia quantità.

TARTVFFI.

Elettione. GRandi, grossi, con la scorza granellosa, e dura, molto freschi, nõ toccati di putredine, di buono odore, negri dentro, pche sono maschi migliori de' bianchi che son femine.

Giouamẽti Sono delicati al gusto, aumentano lo sperma, & l'appetito del coito: da se non hanno sapore, ma riceuono quelli che se glie danno.

Nocumẽti Nuocono a gli humori, alle complessioni, & a i mali melanconici, & con processo di tempo fanno tristo il fiato della bocca, & sono moltò ventosi.

Rimedio. Mangiandoli cotti con molto oglio, pepe, e succo di limoni, e beuendogli appresso vn vino buono, e sẽza acqua, ouer bolliti nel brodo grasso cõ canella.

Gradi. Di sua natura sono caldi, & humidi nel 2. grado: ma se con specie calde si apparecchiano, diuentano caldi assai, & perdono l'humidità.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Sono cibi da tempi freddi, da giouani, & da colerici, pche generano humori grossi, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

LE Castagne tengono il principato tra tutte le sorti delle ghiande, e queste sole tra tutti i frutti saluatichi dãno al corpo nutrimento notabile: ma però non si lodano ne' cibi cottidiani. Amano i luoghi freddi, e però nelle montagne diuẽgono bellissime: anzi ne' luoghi, doue nasce poco grano, si seccano su le graticole al fumo, e poi si mondano, e se ne fa la farina, che supplisce per far pane. La calidità delle castagne si conosce dalla dolcezza, e la siccità dal sapore. Quando si cuocono su le bragie, perdono la uentosità, e fermano il uomito: quãdo si digeriscono bene, fanno buono, e molto nutrimẽto: col zuccaro giouano a i colerici, e col mele a i flemmatici. Non si cuocano nella padella sopra la fiãma, perche da quel fumo acquistano una qualità suffocãte: ma prima su le bragie, e poi sotto le ceneri calde si sepeliscano per un pezzo.

SCriue Plinio, che poco tempo fa, essendo Laertio Licinio Pretore di Spagna in Cartagine, si guastò i denti dinanzi, mangiando vn Tartuffo, nel quale era dentro un danaio. Il che dimostra, che la terra si raccolga in se medesima, e si condensi. Nascono i Tartuffi dalla pituita, che dagli arbori alle radici si raccoglie, & da grandissimi tuoni si unisce, e si congela ne i terreni sabbionicci, e doue nascono molti frutti, e sopra loro non si congela la neue. Martiale antepone i Fonghi ai Tartuffi, dicẽdo. Rumpimus altricem tenero de cortice terrã. Tubera boletis poma secũda sumus. Ma Giouenale, che fu al tempo di Traiano, è di contraria opinione. Nascono senza seme, e però dicono. Semina nulla damus, nec semine nascimur ullo. Sed qui nos mandit, semen habere putat. Sono piu lodati che fonghi, perche questi nõ hãno mai ammazzato nessuno come hãno fatto quelli. chi troppo gli usa, incorre col tempo nella Paralisia e nella Podagra: fanno venir difficultà di orinare. Quei che nascono in terra arenosa, sono tenuti i migliori. ꝙ porci li trouano, e li scauano subito, e cosi anco alcuni cani auezzi, et insegnati: e ancora in Puglia ho conosciuto uillani, che in un tratto li ritrouano.

FVNGHI

Elettione. QVei che nascono ne i prati l'Aprile, detti Prignoli, ouero i Prataiuoli, ouero quelli, che paiono rossi d'vuoua, che si chiamano volgarmente i Boleti.

Giouamẽti Sono molto stimati nelle mense, pche fanno venir appetito, e riceuono tutti i sapori, che lor si danno.

Nocumẽti Causano lo stupore, e l'apoplessia: e molti sono morti per il loro veleno: & altri suffocati per hauer ne mangiato troppo de' buoni.

Rimedio Se prima si mondano, e non mutano color, e poi si cuocano con pere acerbe, basilico, pane, aglio, e calamento, e poi si cõdiscano cõ aglio, sale, e pepe.

Gradi. Sono freddi nel secõdo grado, & humidi nel terzo, ma riceuono facilmente ogni qualità del condimento che se gli dà.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Questi nõ son mai buoni in nessun tempo, à nessuna età, e per nessuna complessione, perche fanno piu danno, che vtile.

CAPPARI.

Elettione. QVei che si conseruano nell'aceto, sono piu sani di quei, che si salano, pche non sono tãto caldi.

Giouamẽti Giouano à gli asmatici, & alla durezza della Milza, prouocano i mestrui, ammazzano i vermi, sanano le morici, & accrescono il coito.

Nocumẽti Apportano sete, massime i salati, se non s'infondono prima nell'acqua fresca per vn pezzo, tanto, che perdono assai del sale.

Rimedio. Mangiare quei che sono conditi con l'aceto, auãti gli altri cibi in modo d'insalata, con molto oglio, & vua passa.

Gradi. Sono i salati caldi nel secõdo grado, & secchi nel terzo; ma gli acetosi sono caldi nel primo, & secchi nel secondo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Sono buoni per i tempi, etadi, e cõplessioni fredde, ma più per medicina, che per cibo.

HISTORIE NATVRALI.

Dioſcoride pone due ſpetie di funghi, cioè buoni, e mortiferi: con tutto ciò ſe ne ueggono molte, e uarie ſorti per ogni parte. Quei che ſono affatto ſenza pericolo, ſono i Prignioli; e quei che ſi colgono ne prati, detti volgarmente Prataiuoli: onde diſſe Horatio, Pratenſibus optima fungis natura, cæteris male creditur. I Porcini ſono ſtimati buoni ancor' eſſi, ma biſogna mondargli, e tagliargli, auuertendo ſe ſi cãbiano di colore in pauonazzo, turchino: e negro, che queſto è ſegno di veleno, onde molti che gli hanno poſti intieri à cuocere ſopra la graticola, non accorgendoſi del difetto, ſono morti. In Napoli, et in Roma ſono pietre, che bagnãdoſi d'acqua tepida, fanno funghi di ogni tempo. Quei che ſono buoni, mangiandone troppa quantità, ſuffocano. Quei che ſi ſalano, diuentano ſicuri col beneficio del ſale. Biſogna ò laſciargli à fatto, ò mangiarne molto pochi, e beuergli appreſſo uin buono, ma in poca quantità. Generano la pietra col continuo uſo.

I Cappari conſeruati nel ſale ſono più per medicina, che per cibo, perche acquiſtano tanta mordacità, che infiammano il ſangue, e le uiſcere; e con tutto che ſtiano nell'acqua, però poco perdono. Senza comparatione ſono migliori quei che ſi conſeruano nell'aceto: e particolarmente i Genoueſi tengono il principato. danno poco nutrimento, ma riſoluono, aprono, e purgano. Dalla milza euacuano gli humori groſſi, ammazzano i vermi che ſi generano ne gli inteſtini, fanno ritornare l'appetito perduto, perche rodono, & cacciano fuori la flemma, mangiandoſi auanti à gli altri cibi. Togliono via tutte le opilationi, & giouano alla ſciatica, & à tutti i dolori delle giunture. Molti per fargli più grati al guſto, ci pongono ſeco l'aceto melato.

FINOCCHIO.

Elettione He sia hortolano, domestico, e tenero per mangiarsi fresco, ouero granito, & maturo per l'inuerno; ò con le radici tenere, e gambi giouani per mangiarsi cotto.

Giouamẽti Prouoca copiosamente il latte, l'orina, e i mestrui, e gioua mirabilmente a gli occhi, & leua le antiche oppilationi, e purga le reni.

Nocumẽti Tarda alquanto a digerirsi cosi crudo, come cotto, massimamente mangiandone molto, assottiglia, e infiamma il sangue a quei che sono colerici.

Rimedio Mangiandone in poca quantità, che sia assai tenerello, e che sia stato prima ĩfuso nell'acqua fresca.

Gradi E caldo nel secondo grado, & secco nel primo, ancora che molti lo pongano caldo nel terzo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E buono da ogni tempo, per ogni età, & complessione; ma i giouani, e i colerici n'hanno da mangiar poco.

ASPARAGI.

Elettione CHe siano domestichi, colti freschi, & che le cime incomincino a riguardare verso la terra.

Giouamẽti Aprono, e leuano le oppilationi delle reni, e del fegato, accrescono il coito, mollificano il corpo, e prouocano l'orina.

Nocumẽti Inducono nausea, quando si mangiano freddi, & a' stomachi colerici accrescono alquanto la colera per la loro amaritudine.

Rimedio Se si lessano, & si butta uia la prima acqua, che cosi lasciano l'amarezza, & poi si condiscano con aceto, oglio, sale, & pepe in quantità.

Gradi Sono caldi nel primo grado, & humidi temperatamente, se ben Galeno pare che non si sappia risoluere della loro qualità attiua

Tempi, Etadi, Cõplessioni Quando si possono hauere, sono buoni per tutte l'età, e complessioni, e massime de' vecchi, & frigidi.

HISTORIE NATVRALI.

IL Finocchio leua la ſpoglia della vecchiezza alle ſerpi col guſtarlo, e gli fa diuentare acutiſſima la viſta offuſcata: il che ha fatto conoſcere à gli huomini, ch'egli é ualoroſo rimedio per gli occhi. Dalla mala qualitá che in eſſo imprimono le ſerpi, col fregarſi ſopra gli occhi, naſcono dentro il finocchio certi uermicciuoli molto uelenoſi, e per quello che molti credono, irremediabili: e però è introdutto il coſtume di aprirgli, sbatterli ben bene, guardarci che non ci ſtiano dentro, e poi per un pezzo infonderli nell'acqua freſca. Apre il finocchio le opilationi del fegato, della milza, del petto, e del ceruello: ma biſogna mangiarne poco, perche infiamma il ſangue, e col tempo genera la pietra, perche come aperitiuo porta materie groſſe, che in quelle ſtrade ſtrette ſi condenſano.

GLi Aſparagi nutriſcono piu di tutti gli altri herbaggi, ſe ſi mangiano caldi, e ben conditi, giouano allo ſtomaco, mondano le reni dall'arena, ſenza che notabilmente riſcaldino. Sono molto prezzati nelle mēſe, maſſime quando ſono groſsi, e teneri. Dioſcoride dice che l'aſparago portato adoſſo, rende ſterili tāto i maſchi, quanto le femine. Tuttauia per proua ſi vede, che aumentano e prouocano il coito: il che viene per il molto nutrimento che danno. Vngēdoſi l'huomo col ſucco dello Aſparago non puo eſſer traffitto dalle Api. Naſcono belliſſimi in Germania, & in Rauenna, onde diſſe Martiale.: Mollis in æquorea quæ creuit ſpina Rauenna, Non erit incultis gratior Aſparagis. *Ceſare per ſprimere la velocità di una coſa diceua:* Citius quàm Aſparagi coquantur. *Gli Athenieſi per ph pronunciando li chiamauano aſpharagi.*

SPINACCI.

Elettione. TEneri, nati in terreno ben coltiuato, & grasso, che siano vn poco bagnati dalla pioggia.

Giouamēti Allargano il petto, e giouano alla tosse, rinfrescano i polmoni, muouono il corpo, e mollificano la gola.

Nocumēti Generano molta ventosità, nuocono à gli stomachi freddi, e generano vn'humore acquoso.

Rimedio. Se si cuocono nella padella, senza acqua nell' istesso loro liquore, e poi si condiscono con oglio, pepe, e succhi acetosi, & vua passa.

Gradi. Sono frigidi, & humidi nel primo grado.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Sono buoni quando si possono hauere, e giouano a tutti, masśime a i giouani, & a i colerici:

CARDI, ET CARCIOFFI.

Elettione. I Cardi siano teneri, fatti da i Carcioffi, che sono piu saporiti. I Carcioffi siano tenerelli, e non duri.

Giouamēti Sono grati al gusto gli vni, e gli altri: prouocano l'orina, muouono la ventosità, & aprono le ostruttioni, & accrescono il coito.

Nocumēti Sono i Cardi molto vētosi, nuocono alla testa, grauano lo stomaco, e tardano la digestione, perche si mangiano crudi. I Carcioffi cuocendosi non nuocono tanto.

Rimedio. I Cardi si hanno da mangiar con pepe, e sale nel fine delle mense, cotti, e crudi: & i Carcioffi cotti nel brodo con l'istesso condimento.

Gradi. Sono calidi nel secōdo grado, e secchi nel primo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Sono buoni gli vni, e gli altri piu cotti, che crudi ne'tempi, età, e complessioni fredde.

HISTORIE NATVRALI.

LO Spinace è herba noua, nõ conosciuta se non da moderni, laqual nelle frondi, nel fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Seminasi il mese di Agosto, e di Marzo, e nasce il settimo giorno con le foglie prima triangolari, lequali a poco a poco poi diuentano sagittali: fanno il gambo alto vn gombito, concauo dentro, tenero, e fragile. Nascono in ogni luogo ben coltiuato, e grasso, curandosi poco del verno, & del freddo. Sono di due sorti, maschio, e femina; laqual da questo si conosce, che non fa seme. Alcuni vogliono che siano stati portati di Spagna, e che corrotta la voce da Spagnaci siano detti Spinaci. Il che è falso, perche in lingua Arabica sono detti Spanacli da Serapione. Ma io credo che siano stati chiamati Spinaci da noi Italiani, perche hãno il seme spinoso. Il suo succo beuuto sana le punture de' scorpioni, e l'herba pesta si pone sù la puntura.

QVantunque siano molte spetie di Cardi, nondimeno quei che si vsano per cibo, sono i Cardoni, che con arte si fanno bianchi, e teneri, e cõ sale e pepe si mangiano crudi nel fine delle mense, perche eccitano gli appetiti Venerei, e fanno parere piu saporito il vino. Già non nasceuano se non in Sicilia, ma hora sono copiosi per tutto. Dell'istessa spetie, e qualità sono i Carcioffi, detti da Teofrasto Cardui Pinee, perche hanno la forma della Pigna, ma questi sono migliori cotti che crudi, cauandone prima di dentro il lanuginoso seme, e mangiando quello che vi resta, simile alli Cefaglioni di Sicilia, e di Napoli. Gli vni, e gli altri riscaldano le viscere, e sono ventosi; e però fanno star dritto il membro genitale; onde con le specie se gli leua ogni malitia. Alcuni mangiano i seluatichi; ma à me pare, che i domestichi siano di gran lunga migliori. Meglio sarebbe che gli vni e gli altri si mangiassero cotti

LATTVCA.

Elettione. QVella ch'è stretta, detta Capuccina, che si semina ne gli horti grassi, e si mangia auanti, incominci à far'il latte, e sopra tutto non si laui nell'acqua.

Giouamẽti E facile da digerire, eccede in bontà tutti gli altri herbaggi, accresce il latte alle donne, leua le vertigini, stagna il flusso del seme, & smorza l'ardore dello stomaco.

Nocumẽti Oscura la vista, indebolisce il calor naturale, corrompe lo sperma, e lo fa sterile, toglie l'appetito del coito, fa il corpo pigro, e nuoce allo stom. debole.

Rimedio Mangiandola con Menta, ò con la Rucchetta, ò con altre herbe calide: e piu presto cotta, che cruda: ma sopra tutto se gli beua appresso buon vino bianco.

Gradi E fredda, & humida nel secondo grado: e però per suo temperamento seco si mescolano l'herbe calide.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E buona ne' tempi caldi, & ardenti a' giouani, & à quei che sono colerici, e sanguigni, e di stomaco calido, i cui ardori leua, condita con l'aceto.

ENDIVIA.

Elettione. QVella che si coltiua ne gli horti ch'è meglio del la saluatica, sia tenerella, che non habbia ꝓdotto il fusto, ne faccia il latte, e che sia di sapor dolce.

Giouamẽti Rinfresca il fegato, e tutti i membri infiammati: smorza la sete, prouoca l'orina, e fa venir buono appetito, ne i tempi, che sono molto caldi.

Nocumẽti Nuoce l'uso di questa herba à quei che sono paralitici, che hanno il tremore, e lo stomaco freddo, e ritarda vn pochetto la digestione.

Rimedio. Mangiandosi con la Nepeta, ò con le cime della Mentuccia, ò con la Rucchetta, ò con altre herbe calide; che cosi se gli leua il nocumento.

Gradi. E fredda nel principio del secondo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E buona ne' tẽpi molto caldi, ꝑ i giouani, e ꝑ i colerici, e sãguigni, e c'hanno lo stomaco molto calido.

HISTORIE NATVRALI.

Molti impertinentemẽte biasmano la Lattuca, con dire, che ella generi troppo sangue. Il che nõ fa, ne essa, ne nessuna sorte di herbaggi; ma quando fosse, meritarebbe lode, e non biasmo. Ella non istringe, ne muoue il corpo, perche non è austera, ne acerba, ne acre, ne salsa. Dice Galeno, che la Lattuca in giouentù gli smorzaua l'ardore dello stomaco, & in vecchiezza lo faceua dormire. Non si laui, quando si ha da mangiare cruda, nell'acqua fresca, come communemente si fa, perche se gli leua vna certa ottima qualità superficiale, laqual tolta uia, fa che la lattuca debilita, et offusca la vista, et acquista per l'acqua gran ventosità: ma tolte uia quelle frondi di sotto, che di terra sogliono esser ripiene, si mangino quelle tenerelle di dẽtro: conferisce à gli ardori della testa causati dal Sole, & alla frenesia, e all'erisipilla. Smorza l'ebullitione del sangue. Gli antichi la mãgiauano dopo cena per reprimere i fumi dell'ebbriachezza, e per dormir meglio, perche mangiauano poco la mattina, e la sera poi crapulauano senza discrettione. Martiale disse, Claudere quæ cœnas Lactuca solebat auorum, Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes? *Aristoxeno Cireneo adacquaua le lattuche cõ acqua di Mele, accioche crescessero più grandi, e fossero più dolci, e più saporite.*

L'Endiuia domestica è più fredda, e più humida della seluaggia, & al gusto ancora più insipida, essendo che le cose seluaggie hanno più sapore, perche hanno più siccità. Gioua la domestica molto al fegato infiammato, & opilato. Apre le ostruttioni, purga il sangue, e sana la rogna, smorza gli ardori dello stomaco, & in tutto e per tutto corrisponde alle virtù della lattuca. Il succo di quest'herba beuuto sana le morsicature de gli scorpioni, e così anco fa l'herba posta sopra in modo di empiastro. Vsasi ancora di mangiarla cotta nel brodo della carne ne' tempi molto caldi, et è cibo molto à proposito per rinfrescare tutte le parti, e viscere di dentro. Mangisi e cruda, e cotta secondo la forza, & il calore che tiene lo stomaco.

BORRAGGINE.

Elettione

Q Vella ch'è in vso commune, la quale è la vera Buglossa descritta da gli Antichi, e si colga co' fiori.

Giouamẽti

Purifica marauigliosamente il sangue, rallegra il cuore, e gli spiriti, gioua a' conualescenti, e conforta tutte le viscere.

Nocumẽti

Non si digerisce molto presto; ma particolarmẽte è contraria à quei, c'hanno le fauci vlcerate.

Rimedio

Se si cuoce nel brodo di buona carne: si fa più digestibile, e perde ogni asprezza; del resto ella è senza malitia affatto.

Gradi

E calda, & humida nel primo grado.

Tempi, Etadi, Cõplessioni

Questa conferisce, & è buona in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & à tutte le complessioni.

CICHOREA.

Elettione.

Vella specie, che fa i fiori di color Turchino, che si aggirano col Sole, onde sono detti Helitropij; ma che sia tenerella, e si prendono le cime.

Giouamẽti

Gioua mirabilmente a quei che sentono caldo, ardore, & infiammagione nello stomaco, apre senza cõparatione le opilationi del fegato.

Nocumẽti

Nuoce a quelli che hanno lo stomaco debole, & freddo: & il succo che genera, è di poco, e non buono nutrimento.

Rimedio.

Cuocendosi nell'acqua, e poi con oglio, & aceto, mangiandosi in insalata, ouero cruda con la Nepeta, ò altre herbe, che siano calide.

Gradi.

E fredda nel primo grado, e secca nel secondo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni

E buona d'ogni tempo, per gli giouani, e per quei che sono di calda complessione, massime l'Estate.

HISTORIE NATVRALI.

APuleio nel libro de' medicamenti dell'herbe ſcriue, che i Lucani chiamano la Bugloſſa Coragine, perche ha gran proprietà nelle paſſioni del cuore, onde poi col tempo ſi mutò la C. in B. e fu detta Boragine: laqual ha queſta particolar proprietà, che infuſa nel vino genera grande allegrezza nell'animo, e conforta potentemente il cuore, leuãdo via ogni melanconia, e diſponendo l'huomo ſempre à penſieri piaceuoli, e giocondi. e però gli Antichi la meſcolauano ſempre con l'altre medicine cordiali. L'acqua diſtillata datta à bere, vale à coloro che vaneggiano nelle febri, e gioua, e mitiga l'infiammagioni de gli occhi, applicata tanto di dentro, quanto di fuori. Genera ottimi humori, conferiſce à i conualeſcenti, à quei che patiſcono occupatione di cuore, e che ſono appaſſionati: & è marauiglia, che non ſi vſi frequentemente, poi che ſe ne ſcriueno tante lodi: l'iſteſſo fa il zuccaro Borraginato, e l'acqua della Borragine diſtillata.

LA Cichorea è il più potente, & efficace rimedio, che ſi poſſa vſare per mantenere il fegato netto, purgato, & le ſue ſtrade ottimamente aperte: e pare che il fegato ſi goda particolarmente di queſto cibo. Non ſi mangi cruda da quei che hanno lo ſtomaco freddo, e che ſono ſoggetti à catarri: ma ſi cuoca nel brodo ottimo di perfette carni, che ne riceuerà manifeſto, e notabil giouamento. In Roma ſi vſa l'Eſtate mãgiare le cime tenerelle della Cichorea crude, e ſi chiamano Mazzocchi: e ſeco ci meſcolano la Nepeta, perche non offenda lo ſtomaco: e nell'aceto ci pongono con vn poco di aglio infuſo, che la fa gratiſſima al guſto, e riſueglia onnipotentemente l'appetito, e fa ſaper buono il bere. Ecci vna ſpecie di Cichorea detta da Teofraſto Apaca, e volgarmente Piſcio al letto, e Grugno di porco, e Dente di leone, e Dente di cane: quale dicono i ſuperſtitioſi delche il ſuo ſucco incorporato con oglio, & vnto tutto il corpo, fa impetrare fauori appreſſo à i grandi, & ottenere da loro ciò che ſi deſidera.

LVPOLI.

Elettione. QVelli che all'hora ſpuntano dalla pianta ſenza hauere le frondi attorno, e che hanno il fuſto tenero,& non aſpro.

Giouamẽti Generano humore perfetto, agguagliano gli humori, confortano, e ratificano tutte le viſcere, e particolarmente fanno il ſangue chiaro, & puro.

Nocumẽti Nuocono quando ſi colgono con le frondi, e cõ i fuſti duri, perche allhora fanno dura digeſtione: i teneri ſono ancora vn poco ventoſi.

Rimedio. Perdono nella cottura ogni ventoſità, e ſi fanno cibi di virtù incolpabile, con gran beneficio di chi gli vſa: ſi mangiano conditi con oglio,& aceto communemente.

Gradi. Nel caldo, e nel freddo ſono temperati, ma ſono humidi nel primo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buoni ſempre che ſi poſſono hauere per tutte le compleſsioni.

CAROTTE.

Elettione LE migliori ſono le roſſe, ma biſogna che ſiano groſſe, dolci, e che ſia il tempo dell'Inuerno.

Giouamẽti Prouocano il coito,& il latte, & i meſi alle dõne, fanno orinare, e ſi preferiſcono alle Paſtinache, & aprono le opilationi.

Nocumẽti Danno poco,& non buono nutrimento, tardi ſi digeriſcono, e generano molta ventoſità.

Rimedio. Se ſi cuocono aſſai, che coſi perdono la malitia: e poi con aceto, oglio,& ſenapa, ouero coriandro ſi condiſcono.

Gradi. Sono calde nel ſecondo grado, & humide nel primo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buone ne' tempi molto freddi, per i giouani, e per tutte le compleſsioni, eccetto per i vecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

I Lupoli non furono conosciuti da gli antichi, ma superano tutte l'altre herbe, che si mangiano di bontà di succo: & particolarmẽte hãno questa proprietà, che rischiarano il sangue, e lo mõdano, tirãdo à basso la feccia di quello ĩ un tratto: come fanno le Tacchie nel uino, che portano al basso la feccia. Nettano efficacemẽte tutte le viscere, particolarmente il fegato: & è marauiglia, che essẽdo di tãta uirtù, siano cosi poco usati: che ĩ vero il beneficio che apportano, è marauiglioso, e lo fanno subito. Sono molto stimati in Germania, & in altri paesi Settẽtrionali, e con grandissima diligenza si coltiuano ne gli horti; perche senza i suoi follicoli non si puo fare la Ceruosa. Plinio corosiuamẽte lo nominò Lupo salictario. Le sue cime si mangiano cotte in insalata, mollificano il corpo, aprono le opilationi: la decottione de i fiori, e de i follicoli sana gli auelenati, e guarisce la rogna. Il suo siroppo è miracoloso nelle febri coleriche, & pestilentiali.

LE Carote sono le Pastinache seluaggie, che di dentro sono di colore di sangue; e le Pastinache domestiche sono quelle che di dentro sono bianchissime, che la Quaresima si friggono in cambio di pesce. Le Carote sono piu potenti, ma l'vna e l'altra muoue il coito. Riscaldano, assottigliano, e fanno orinare, ma danno poco nutrimento. Fanno ventosità, & il sangue che generano, nõ è senza qualche malitia, la qual si leua con lo aceto, e con le specie aromatiche: ma sopra tutto bisogna che siano molto ben cotte, perche altrimenti tardi si digerirebbono: e però si deuono cuocere due volte. Le rosse si vsano in insalata, e le bianche nel brodo della carne, come le rape. Sono amendue gusteuoli, e grate nelle mense.

MENTA.

Elettione. A piccola, che ne gli horti si semina, detta altrimenti Mentuccia, & da alcuni Menta Romana; ma si prendano solamente le cime.

Giouamẽti La Menta è molto grata allo stomaco, e lo conforta, massime se è freddo, e debole: consuma la flemma, e risueglia gagliardamente l'appetito.

Nocumẽti Nuoce a chi ha lo stomaco, & il fegato caldo, perche riscalda notabilmente, & assottiglia il sangue, e l'infiamma.

Rimedio. Mangiandone poca quantità, & in compagnia d'herbe frigide, come è la Lattuca, la Cicorea, & la Porcellana, & altre simili, & in tempi freddi.

Gradi. E calda & secca nel secondo grado intenso, ouero nel terzo rimesso.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E buona ne i tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e melanconici.

ACETOSA.

Elettione. CHe sia nata, & coltiuata ne gli horti, & non nelle campagne, & che non rosseggi punto, ma che sia tutta verdeggiante.

Giouamẽti Smorza l'ardore della colera, & estingue la sete; è ottima nelle febri ardenti, e pestilentiali, incita lo appetito, e sana il flusso.

Nocumẽti Nuoce a' melanconici, & inasprisce lo stomaco, & a chi l'usa di continuo rende il corpo stittico.

Rimedio. Mangiandosi in insalata in mescolanza d'altre herbe, tra le quali sia la Lattuca, che è humida, & la Menta, che è calida.

Gradi. E fredda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E buona solo ne' tempi caldi, nelle infermità calde, per i giouani, per i colerici, e per i sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

LA Menta amazza subito e con grande efficacia i vermi nel corpo de' fanciulli, dandosi vna dramma del suo succo, cō meza oncia di Agro di Cedro, ò di Zuccaro rosato, ò di Siroppo di scorza di Cedro. Leua il singhiozzo, la nausea, & il vomito, e dà gran forza allo stomaco. Onde disse la Scola Salernitana: Numquã fuit lenta stomacho succurrere Mentha. Il suo siroppo per questi effetti è singolarissimo. Fa venire appetito, accresce il coito, ma stringe il corpo, consuma le flemme potentemente, sana la grauezza, fa buon fiato, e gioua alla memoria, si mescola utilmente con la lattuca, & altre herbe nell'insalate, perche da se è troppo calda, & amara. In questa herba di così grato odore fu trasmutata Mynthe Ninfa da Proserpina, per essersi troppo spesso ritrouata in atti venerei con Plutone: si come fauoleggiano i Poeti, i quali gli danno epiteto di odorosa, e verdeggiante.

L'Acetosa è molto grata nelle insalate crude mescolata, per rispetto del sapor brusco, ch'ella tiene: onde in Lombardia volgarmente si chiama herba brusca: & è molto aggradeuole al gusto. è ancor' ottima nelle febri ardenti, e pestifere, perche smorza valentemente la colera, caua la sete, e resiste alla putredine, vsando la sua decottione ò in acqua, ò in brodo: ouero la sua acqua distillata, ouero il siroppo che si fa del suo succo: è ancora per la sua stitticità ottimo remedio per le disenterie, e per tutte le specie di flussi. Ha ancora virtù di incitare l'appetito. e però molti se la mangiano così cruda col pane. Non è stata conosciuta da gli antichi: & da Greci moderni è detta Oxalis. Sono di lei due specie, la maggiore si semina ne gli horti, & è la migliore. La minore nasce per le campagne, & ha le frondi molto minori simili à i ferri delle lancie, rosseggianti, e lucide.

AGLIO.

Elettione QVando nasce da principio la Quaresima, per compagnia delle insalate; ouero secco per riporsi, e che habbia molti germogli, e nodi.

Giouamẽti Quando è tenerello, corregge la frigidità, e la humidità dell'insalata; secco è contra il veleno, chiarisce la voce, ammazza i vermi, prouoca il coito, e l'orina.

Nocumẽti Nuoce alla virtù espulsiua, al ceruello, alla vista, al capo, & fa venir sete. Nuoce alle donne grauide; & rinoua le doglie vecchie, e fa adustione di sangue.

Rimedio Cuocendosi fin tanto che perda l'acrimonia: & se ha le virtù piu deboli, non ritiene più malitia; & poi mangiandosi con oglio, & aceto, ouero con l'altre viuande.

Gradi E caldo nel quarto grado, & secco nel terzo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E buono ne' tempi freddi, per li vecchi, e per li flemmatici; & cattiuo per i giouani, & per i calidi.

CEPOLLA.

Elettione. CHe sia nata in luogo acquoso, che sia grossa, che habbia molto succo, & che sia di forma rotonda, come sono le Gaetane, che vengono a Roma.

Giouamẽti Aiuta il coito, genera sperma, & latte; fa uenire buon' appetito, & è contra il nocumento, che si acquista per la mutatione dell'acque.

Nocumẽti Cruda, mangiata in molta quantità, fa dolere la testa, infiamma il sangue, & nuoce all'intelletto.

Rimedio. Stia per vn gran pezzo infusa nell'acqua fresca tagliata in pezzi, & poi si cuoca ben bene, che così perde ogni malignità.

Gradi. E calda nel terzo grado, e secca nel secondo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Nuoce ne' tempi, all'etadi, & complessioni calde; ma gioua alle contrarie.

HISTORIE NATURALI.

PEr quei che nauigano, l'Aglio è singolarissimo rimedio per leuare la putrefattione, che nasce da i pessimi odori puzzolenti delle sentine, e dall'acque, & da i cibi corrotti, che per necessità s'inghiottiscono. Et è anco buono, perche dona vigore à quelli, che menano i remi: e però si mangia communemente da tutti quei che sono in Mare, la mattina subito ch'è giorno, et anco perche resiste alla nausea causata dall'agitatione del Mare. L'Aglio taglia gli humori grossi, apre l'opilationi, sana la tosse causata da frigidità; ma infiamma gli humori, e la testa, mangiandosene molto crudo: e cuocendosi perde la malignità: benche le sue virtù nel cuocerlo, diuentino più deboli. Sana la morsicatura del Cane rabbioso; ma risueglia le doglie in quel mēbro, che patisce infermità. Consuma il catarro salso nello stomaco, ma nuoce alle morici, & alle donne che allattano.

LE più grandi e più dolci Cipolle, che siano in Italia, sono quelle che da Gaeta si portano à Roma, e si conseruano tutto il Verno. Si tagliano, e si pongono in infusione nell'acqua fresca, che diuentano dolci come Pere. Si fanno ancora grossissime, & eccellentissime in Romagna in un luogo detto la Massa de' Lombardi. Le Rosse generalmente sono molto più dolci che le bianche; anzi queste come fortissime non si māgiano se non cotte: quantunque Dioscoride scriua tutto il contrario: il che è forsi vero in Grecia & al tempo suo. La Cipolla assottiglia gli humori, fa buon'appetito, e buon colore, ma offusca la vista: è cibo da chi ha le carni dure, e molto s'affatica. La Cipolla lunga è pessima dell'altre. Ha la Cipolla la sua sostanza grossa, ventosa. Apre le morici, fa l'huomo colorito, accresce la lussuria: ma cotta perde ogni malitia, e diuēta bonissima. Il troppo usarla induce sonno profondo: mangisi cotta col Petrosello.

DRAGONE.

Elettione. CHe sia coltiuato ne gli horti grassi, che si adacquano assai, e si prendano le cime, & le frondi piu tenere; ma non quelle che sono sparse per terra.

Giouamēti E la miglior herba, che si adopri per far il sapore, è cordiale, genera ottimo appetito, accresce il coito, e conforta mirabilmente lo stomaco.

Nocumēti Riscalda il fegato, & assottiglia il sangue: e però quei che sono di calda complessione, non vsino di mangiarlo in molta quantità.

Rimedio. Mangisi in compagnia de i fiori della boragine, con l'endiuia, ò con la lattuca, ò con altre herbe fredde, che cosi perde l'acutezza.

Gradi. E caldo nel secondo grado intensamente, quasi che tocca del terzo, & secco nel primo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E buono ne' tempi freddi, per i vecchi, & per i flemmatici; ma nuoce a' giouani, & a' colerici.

RADICE.

Elettione. CHe sia tenera, ma non dolce; anzi che morda la lingua, e sia acuta; perche piu valentemente opera, e che habbia ben sentito il freddo grande.

Giouamēti Prouoca l'orina, e mena fuori le pietre, e la renella dalle reni. & dalla vessica, scalda lo stomaco, & chiarisce la voce.

Nocumēti Fa smagrire, muoue rutti puzzolenti, tardi si digerisce, offende la testa, infiamma il sangue, genera pidocchi, nuoce a i denti, & alla vista.

Rimedio. Mangisi dopo pasto, che perde nella digestione ogni malitia: ma le sue frondi, & il caule si mangi auanti, perche muoue l'appetito.

Gradi. E calda nel secondo grado, & secca nel primo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E buona ne' tempi freddi, per i giouani, & per quei che molto si affaticano, e sono di caldo stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

IL Dragone herba non fu in cognitione de gli antichi, perche questa non è herba naturale, ma fatta artificialmente da gli hortolani, i quali per far questa herba, pigliano il seme di lino, e lo pongono sotto terra dentro vna cipolla, ouero dentro vna scalogna. Con tutto ciò è herba molto aromatica: & i contadini hanno ferma, e ragioneuole opinione, che mangiata preserui dalla peste, e da ogni corrutione, cosi incerna, come esterna. Et per sanare le doglie frigide de' denti, e delle gengiue, la cuocono dentro il buon vino biancho, e quello caldo per un pezzo tengono in bocca con felice, e presto successo di buon giouamento. Et in verò è molto cordiale, conforta la testa, e lo stomaco, tagliando le flemme, che ci troua dentro. Onde segue che moua l'oppetito valentemente, e che aiuti ancora il coito. Ne' tempi caldi si mescoli con l'herbe frigide

---

LA Radice, che si mangia cruda communemente, in alcuni luoghi si chiama Rauano, ò Rauanello. La domestica si puo mangiare auanti pasto, purche sia in poca quantità, perche risueglia l'appetito, e fa sapere bono il bere, massime s'è vn poco acuto, e forte. La Ramoraccia ch'è seluaggia, opera valentemente, per esser molto calda, e molto acuta: ma è cibo da persone che sieno essercitate, e che molto s'affatichino. Non si ha da mangiare auanti pasto, perche tira à se il cibo, e lo fa star sospeso, ond'è molto atta al vomito. Ma dopo pasto aiuta la digestione, e fa orinare. La Radice nuoce alla vista: ma la sua acqua distillata, & instillata sana il male de gli occhi: suole accrescere la ventosità à quei che hanno i dolori colici, le frondi sanano i liuidori delle percosse.

PIMPINELLA.

Elettione. QVella ſpecie più minuta, che ſi ſemina ne gl'i horti per l'uſo dell'inſalate, che ha le frondi piccole; ma d'intorno dentate, & i fuſti roſſeggianti.

Giouamẽti Mondifica le reni, e la veſsica, prouoca marauiglioſamente l'orina, e caccia fuori le pietre, e le renelle: & poſta nel vino rallegra il cuore potentemente.

Nocumẽti E vn poco graue da digerirſi: rende il corpo ſtittico, & ad alcuni riſcalda il fegato, & il ſangue.

Rimedio. Si deue mangiare in inſalata cruda, meſcolata cō l'altre herbe frigide, che gli leuano quel poco di caldo ſouerchio, che tiene.

Gradi. E calda, e ſecca nel ſecondo grado; e ſecondo alcuni tocca del terzo.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni In poca quantità, è buona ſempre; ma particolarmente l'Inuerno p i vecchi, & per i melanconici.

PETROSELLO.

Elettione. SI hanno da pigliare le frondi, quando non ci ſono ancora i fiori, ne il ſeme, perche ſono più odoroſe, e più tenere: e le radici quando ſono di mezo tempo.

Giouamẽti Prouoca l'orina, & i meſi gagliardamente, netta il fegato, e la matrice, e leua le loro opilationi: è grata allo ſtomaco, e la ſua decottione è cōtra i veleni.

Nocumẽti Il nutrimento ch'egli dà, non è molto buono, infiamma il ſangue, riempie la teſta, & è di difficile, e tarda digeſtione.

Rimedio. Mangiandoſi crudo in compagnia dell'herbe frigide, in poca quantità, ma cotto nel brodo in tutti gl'intingoli, e mineſtre: & la radice ſia molto ben cotta.

Gradi. E caldo nel ſecondo grado, & ſecco nel fine del primo.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni E buono cotto, d'ogni tempo, & per ogni vno, ma crudo non è buono ne' tempi caldi a' giouani, nè a' colerici.

HISTORIE NATVRALI.

LA Pimpinella non è stata conosciuta da g'i antichi, se non che i Semplicisti la riducono sotto la spetie della Sassifragia, per la gran virtù ch'ella tiene di rompere, e cacciar fuori le pietre, e la renella dalle reni, & dalla vessica, massime quella seluaggia, che per puzzar di Becchо, si chiama Hircina. La domestica è singolarissimo rimedio contra la peste, vsando la sua decottione in acqua, ò in brodo, ò l'acqua lambiccata, ò l'herba cruda, ò secca in poluere: & empiastrata, e posta su i carboncelli, li sana subito: & però si adopra ancora valentemente contra tutte le passioni, e sincopi del cuore, perche consuma l'humore melanconico, chiarifica il sangue, e moltiplica gli spiriti vitali, massime infusa dentro il vino.

IL Petrosello anticamente si chiamaua Apio de gli horti, & era in vso, com'è ancor hoggi quasi in tutte le viuãde, che ricercano condimento di herbe odorifere, e saporite: e veramente pare che quest' herba sia preferita all'altre tanto, quanto ch'entra nelle salse, nelle minestre, ne' guazzetti, ne gl'intingoli, & in tutti gli altri condimenti: di maniera che pare che non si possa far cucina senza il Petrosello. Ha gran virtù di risoluere le durezze delle mammelle, causate dal latte congelato. Cosi crudo, come cotto, fa orinare, ma molto più il seme, che l'herba. Il seme gioua à i veleni delli serpi, et è ancora molto pettorale: leua uia le ventosità, e netta tutti i membri interni, togliendo le opilationi, e gli apostemi di quelli. Quanto poi appartiene al cibo; egli non genera molto buon nutrimento, anzi la sua sostanza è dura da digerirsi, e si crede che infiammi i corpi colerici.

SCALOGNA.

Elettione CHe sia piccola, somigliante alla radice del Narciso, sia rossa, dura, & dolce.

Giouamẽti Conferisce allo stomaco, quãdo per il souerchio caldo è debilitato, fa digerire ottimamente, & prouoca l'appetito.

Nocumẽti Genera ventosità, moltiplica gli humori grossi, fa dolere la testa, & induce sete, e sonno.

Rimedio Si ammacca prima, e poi s'infonde per vn pezzo nell'acqua: e poi si condisce con aceto forte, oglio, e sale, e seco si pone la Saluia trita, & il Petrosello,

Gradi E caldo nel quarto grado, e secca nel terzo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Nuoce a i tempi, etadi, e complessioni calde, ma con l'apparecchio detto si fanno buone; ma però si mangino in poca quantità.

PORRO.

Elettione. CHe sia domestico, nato, e coltiuato in luoghi acquosi, ò che spesso si adacquino, ma sopra tutto sia piccolino, e tenerello.

Giouamẽti Prouoca l'orina, & i mesi delle donne: fa vscire la ventosità, incita il coito col mele purgato, e netta i polmoni.

Nocumẽti Genera humori melanconici, offende la testa, fa vedere sogni horribili, offusca la vista, aggraua lo stomaco, e nuoce alle vlcere della vessica.

Rimedio. Se si cuoce nell'acqua due volte, & apparecchia con oglio di mandorle dolci, & appresso si mangia lattuca, endiuia, e porcellana.

Gradi. E caldo nel terzo grado, & secco nel secondo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E pessimo cibo in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & à tutte le complessioni, e si deue dare a'uillani.

HISTORIE NATVRALI.

LA Scalogna acquistò questo nome di Ascalognia, per essere stata ritrouata copiosamente appresso Ascalogne castello di Giudea, donde poi fu portata in Grecia, e di mano in mano in Italia: doue è molto grata nelle mense per primo pasto, per isuegliare vn poco l'appetito, quando per il souerchio caldo si è affatto perduto, e perche faccia ancora più saporito il bere. Cōdita con la Saluia trita, e col Petrosello come si è detto, perde ogni acrimonia, & malitia, e non se ne sente ne odore, ne nocumento veruno. I Latini con voce generale la chiamano Bulbo, ò Radice tunicata. Ella è di natura assai simile alla Cipolla, accresce il coito, e genera humori grossi, e vischiosi: e però non la deuono vsare se non quei che molto si affaticano. Fà digerire il cibo, ma infiamma la lingua. Quei che l'vsano di continuo, sentono notabile accrescimento di sperma, e gran prontezza all'atto del coito.

IL Porro è la peggiore uiuanda, e la più detestabile, e vitiosa, che si possa vsare: percioche fa dolere la testa, rompe, e corrompe le gingiue, & i denti, nuoce alla vista, morde lo stomaco, è di tarda digestione, e genera molta ventosità. Solo ha di buono, che le sue foglie cotte, & empiastrate giouano alle dolorose enfiagioni delle Morici mirabilmente ponendosi in modo di supposta. Fa smagrire, ristagna il sangue, ch'esce dal naso. Il Porro arrostito sotto la cenere calda, e mangiato supera il veleno dei funghi malefichi, e risolue la crapula, e la ebbriacchezza; ma nuoce à i nerui, e riempie la testa di fumi melanconici. Il suo succo posto nell'orecchio sana il dolore fatto da causa fredda. & è contra i dolori colici: ma è cibo da persone rustiche, e che molto s'affaticano Gli antichi usauano grand'arte in fargli crescer la testa come le Cipolle, che diueniuano migliori, e li chiamauano Settiui. Di questo modo di coltiuare i Porri, accioche vengano grossi, scriue Columella all'vndecimo.

RAPA.

Elettione He sia tenera, nata in luoghi, e colta in tempi freddi: dopò cauata dalla terra, lungamente si conserui; perche così perde la ventosità.

Giouamēti Dà assai nutrimento, accresce il coito, fa orinare: & è mirabile in illuminare gli occhi, & fare buona vista.

Nocumēti Genera ventosità, & acquosità nelle vene, & opilatione ne i pori, & è di tarda digestione, e talhora mordica il ventre.

Rimedio Se si pone nell'acqua fredda, e due volte si cuoce, e buttate quelle acque poi si cuoca in brodo di carni grasse, col finocchio e specie.

Gradi E calda nel fine del primo grado intensamente, & humida nel primo, secondo la dottrina degli Arabi.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E buona nei tempi freddi per tutte le etadi, & complessioni, eccetto per quei che patiscono ventosità.

CEDRIVOLI.

Elettione CHe siano lunghi, grossi, e ben maturi, con colore giallo, simile a quello de'cedri, quando sono ben maturi.

Giouamēti Rinfrescano mirabilmente quei che hanno ardore nello stomaco, leuano la sete, & ismorzano la colera, & fanno orinare.

Nocumēti Sono durissimi da digerire, generano flemma, & humori uischiosi, e tal uolta uelenosi, eccetto ne' stomachi che sono caldissimi.

Rimedio Mangiando in sua compagnia la Cipolla, il Dragone, la Menta, la Ruchetta, il Pepe, ò altri cibi, che siano molti caldi.

Gradi Sono freddi nel fine del secondo grado, & humidi nel principio del terzo

Tempi, Etadi, Cōplessioni Sono pessimi in tutti i tempi, à tutte le etadi, & à tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

BIsogna che le Rape, per esser buone, sentano il gran freddo, e pero i Poeti le chiamorono Brumalia, & gaudentia frigore Rapa. Plin. da il primo luogo à quelle del contado di Norcia. Le Rape, & i Nagoni, con tutto che siano diuersi di colore, e di forma; sono però dell'istessa spetie, e di qualità poco differenti. I Nagoni sono un poco più pettorali, ma tutti accrescono il coito, e generano ventosità. La Rapa riscalda le Reni; ma fa gonfiare il vẽtre, nutrisce più presto molto, che poco; ma è difficile da digerirsi: eccetto se si cuoce assai, e ci si pongono spetiarie, & herbe calide, che così diuenta migliore. Cruda è nemica allo stomaco, lo mordica. e non si digerisce. Quei che le vogliono mangiare arrostite, per conciarle poi con aceto in insalata, non le pongono sopra i legni accesi, ou'è il fumo, perche acquistano qualità suffocante: ma le cuocono sopra le bragie, o carboni infocati.

I Cedriuoli sono più freddi de i Cocomeri, e di qual si voglia altro cibo che si mangi, generano humori vischiosi nel corpo, e nelle vene, dalliquali poi in processo di tempo si causano febri lunghe, e di mala qualità. Nuocono à gli stomachi freddi, si che non li digeriscono mai. Da questo frutto non so cauarne altro beneficio, se non che quando sono ben mondati dalla scorza, se ne fanno fette lunghe, larghe, e sottili, le quali poste per vn gran pezzo nell'acqua fresca, e messe su la lingua di quei che hanno le febri ardenti, leuano loro la sete, non lasciano rasciugare, ne diuentar negra la lingua, ne il palato; anzi smorzano la sete, rinfrescano l'ardore della febre, e mantengono la bocca humida, e fresca. E se si fanno bollire col zuccaro; leuano la sete più potentemente. Sono cibo per le genti rustiche, e per chi hà lo stomaco caldissimo. Guardinsi da questi le persone delicate.

ZVCCA.

Elettione

CHe sia fresca, tenera, verde, & leggiera, & dolce.

Giouamēti

Gioua a i colerici, smorzando la sete, se si cuoce col succo dell'agresta, & rinfresca il fegato.

Nocumēti

Nuoce a i freddi, e flemmatici: genera molta ventosità, & acquosità; & però indebolisce lo stomaco.

Rimedio

Apparecchiandosi con la senape, col pepe, & con l'aceto, ouero con herbe calide, come sono la cipolla, & il petrosello.

Gradi

E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Cōplessioni

E buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di calda complessione.

CAVOLO.

Elettione.

CHe siano teneri, lunghi, & colti nella cima della pianta, che habbia le frondi aperte, e non chiuse, con la rugiada sopra.

Giouamēti

Se si mangiano mal cotti, mouono e lubricano il corpo; ma molto cotti lo stringono.

Nocumēti

Nuocono a i malenconici, & massimamente al tempo dell'Estade, che sono molto piu duri degli altri tempi.

Rimedio.

Se si cuocono a lesso, & la prima acqua si butti, & poi si cuocano nel brodo di carne grassa con finocchio, & pepe.

Gradi.

Sono freddi, & secchi nel primo grado.

Tempi, Etadi, Cōplessioni

Solamente si lodano la primauera le sue cime dette Broccoli: il resto è cattiuo per ogni uno, & in ogni tempo.

HISTORIE NATVRALI.

A Zucca è di cattiuo nutrimento, e si corrompe, perche si cambia in quell'humore che trouanello stomaco, e perche discēde tardi; e perche ella è insipida, riceuequel sapore, e genera l'humore simile a quella cosa, cōlaqual si cōdisce. Nuoce agl'intestini, e specialmente al Colone, & però fa i dolori colici: se si mangia in molta quantità fa i premiti: se si mangia cruda, graua lo stomaco, di modo che non si puo aiutare se non col uomito Cotta a lesso si fa alquanto migliore. Vna spetie di zucca si conserua tutto l'inuerno; ma egli è pasto da gente uile. I Poeti la chiamano graue, verde, tonda, uentosa, pregnāte, e seminosa. I Latini la chiamano Cucurbita, & i Spagnoli Calabazza.

Broccoli hanno piu dell'humido, che non ha tutto il resto del Cauolo, & però presto si digeriscono; & se sono mal cotti, lubricano il corpo, & fanno orinare, come anco le frondi del cauolo, il quale quanto è piu largo, & aperto, tanto piu è sano, & saporito; perche è digerito dal caldo del Sole. Tutta la pianta genera humor melanconico, & però fa uedere sogni spauenteuoli. Mollisce la gola, & il petto, e leua la ebbriachezza. I cauoli Capucci sono pessimo cibo, massime l'estate, e non gli deono mangiare, se non quei, che molto si faticano, cotti con grassissima carne. Il medesimo auuiene de i cauoli Torzuti; ma questi sono alquanto migliori de i Capucci; e quando pure occorre che si mangino, sempre si deue beuere appresso il loro brodo, che corregge in parte la loro malitia.

LIMONI.

Elettione CHe ſiano con l'odor di Cedro, ben maturi, ben coloriti, & per alcuni giorni ſiano ſtati diſtaccati dall'arbore.

Giouamẽti Il ſucco loro riſueglia l'appetito, ferma il vomito, incide gli humori groſſi, e reſiſte alle febri maligne.

Nocumẽti Raffreddano gagliardamente lo ſtomaco, fanno venire i dolori colici, e fanno ſmagrire; generano humori melanconici.

Rimedio Vſandoli di rado, in poca quantità, ſenza la ſcorza, che ſiano ſtati infuſi nell'acqua, e ponendoui ſopra la cannella, e ſi leui la ſcorza.

Gradi Sono freddi, & ſecchi nel ſecondo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buoni ſolo ne i tempi caldi, per i giouani, & per i colerici; ma ſono nemici a' vecchi, & a' flemmatici.

CEDRI.

Elettione CHe ſiano ben maturi, groſſi, e che ſiano nati in paeſi caldi, e non ſi mangino ſubito che ſono ſtati ſtaccati dall'arbore.

Giouamẽti Sono ottimo rimedio contra il veleno, e la ſua ſcorza fa digerire il cibo, e rende buono il fiato della bocca.

Nocumẽti Si digeriſcono tardi, & ſono moleſti a quei che hanno la teſta calda; & ſe di ſera ſi mangiano, fanno venire la vertigine.

Rimedio Mangiandoſi appreſſo viole freſche, odorifere, ouero zuccaro violato, che ſia fatto di freſco.

Gradi La ſcorza, & ſemi ſono caldi e ſecchi nel ſecondo grado; la polpa è fredda, & humida; l'acetoſo è freddo, e ſecco nel terzo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Crudi nõ ſono buoni per neſſuno, in neſſun tempo; ma conditi col zuccaro diuentano buoni per tutti, e per ſempre.

HISTORIE NATURALI.

E' Limoni si lambicca col vetro l'acqua, laqual polisce il viso alle donne, guarisce le volatiche, & i pedicelli; Posto il succo ne i siroppi, sana le febri pestilenti, & ammazza i uermi del corpo, & il suo succo quando sono acerbi, al peso d'un'oncia e meza, con la maluasia, caccia le pietre delle reni. Non danno i Limoni al corpo humano veruno nutrimento, perche mordicano con la sua acetosità lo stomaco, strin-gono il ventre gagliardamente. Non l'usi chi ha lo sto-maco freddo. Ci sono i Limoncelli piccoli, il cui succo caccia la pietra valentemente, e particolarmente li Na politani, & i Genouesi hanno per costume tagliarli mi-nuti, e ponerui sopra sale, & un poco di acqua rosa, et mã-giarli in compagnia delle carni; e de' pesci, perche fanno venire appetito, e sapere buono il bere, e dalle reni, e dalla vesica cacciano la renella gagliardamente. E certo non si troua salsa miglior di questa.

'Agro del Cedro genera vna uentosità, qual risoluono la scorza, & il seme. La scorza posta ne' panni prohibisce le tar-me, et il suo odore è contra le peste, e con-tra l'aria corrotta. Il Cedro si ha da mã-giare solo, cioè nè primo nè poi. Il seme gioua alle Morici tolto col uino, et à tutti i ueleni, mas-sime di Scorpioni. Il succo, rinfresca, leua le passioni del cuore, toglie la sete, & muoue l'appetito. Il Cedro non si vede mai senza frutti, & se bene i grossi sono più belli da vedere; nondimeno quei del lago di Garda, che non pas-sano la grandezza de' Limoni, sono più grati al gusto. La loro decottione tenuta in bocca fa buon fiato: si deuono mangiare conditi col Zuccaro, che diuentano migliori, e non crudi.

VVA SPINA.

Elettione CHe ſia domeſtica, e verde, e che non ſia troppo matura, perche allhora perde il colore, & il ſapore acetoſo, e diuenta gialla, e dolce.

Giouamẽti E ottima cotta nelle mineſtre, per quei che hanno la febre acuta, e conſerua mirabilmente le donne grauide, e fa venire appetito.

Nocumẽti Nuoce alli melanconici, inaſpriſce lo ſtomaco, & lo aggraua ſe ſi mangia cruda, e rende il corpo ſtitico a chi la frequenta.

Rimedio Mangiandoſi ben cotta nel brodo di buona carne in compagnia del Petroſello, che coſi perde ogni aſprezza, & ogni difetto.

Gradi E fredda nel primo grado, & humida nel ſecõdo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni E buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli, che ſono di compleſſione colerica, & ſanguigna, ma cattiua per li ſtomachi deboli.

ARANCI.

Elettione. CHe ſiano aſſai graui, ben maturi, ben coloriti, & di mezo ſapore; perche i dolci ſono nociui allo ſtomaco.

Giouamẽti I dolci ſono buoni per i melanconici, & per i catarroſi, e leuano l'opilatione. Quelli di mezo ſapore ſono ottimi nelle febri, e riſuegliano l'appetito.

Nocumẽti Gli acetoſi fanno il corpo ſtitico, raffreddano lo ſtomaco, & aſtringono il petto, e le arterie.

Rimedio. Mangiandogli appreſſo la ſua ſcorza condita col zuccaro, che è molto ſtomacale, & mangiandone in poca quantità.

Gradi. Gli acetoſi ſono freddi nel primo grado, & ſecchi nel ſecondo.

I dolci hanno del caldo temperatamente.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buoni i dolci per i vecchi, e gli acetoſi ne i tempi caldi per i giouani, & per i colerici, e ſanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

L'Vua ſpina, ouero creſpina, ò uua marina non fu conoſciuta da gli antichi, e ſe ne troua di domeſtica, e di ſaluatica, e l'una e l'altra ha i rami ſpinoſi, i fiori bianchi, e fa i frutti non ne' grappoli, ma ſeparatamente. Il ſuo ſucco è vinoſo, & bruſco, mentre che il frutto è acerbo: onde è ottimo per condimento delle mineſtre, & di guazzetti. Ma quando egli ſi fa maturo; diuenta gialletto, & dolce. Si coglie queſto frutto per l'uſo de' cibi mentre ch'egli è verde, & acerbo, perche col ſuo ſapore bruſco dà moltà gratia a guazzetti, a brodetti, & a gli intingoli: caua la ſete, e ſmorza la colera delle febri ardenti; e quando è maturo muta ſapore. In luogo dell' agreſta è molto in uſo communemente, & fa grande reſiſtenza alla putrefattione, onde nelle febri peſtilentiali, et nella peſte iſteſſa è medicina, & cibo ſingolare; perche difende dalla corruttione tutti i membri principali, e particolarmente i uitali, & i naturali. Dell'iſteſſa natura è il uolgare Ribes, che fa i grani roſſi.

GLi Aranci non ſono tutti d'una ſpetie, ma alcuni ſono dolci, e queſti declinano al caldo temperatamẽte, e ſono pettorali. Altri ſono acetoſi, e queſti ſmorzano la ſete, riſuegliano l'appetito, e ſtringono il corpo valentemente. Altri ſono di mezo ſapore, & queſti ſono grati al guſto, ſono ottimi nelle febri coleriche, leniſcono la gola, e leuano la ſete, & ſono freddi, & ſecchi temperatamente. I fiori ſono di colore di argento, & ſe ne fa acqua, che ſupera tutti gli odori; le frõdi ſono di ſmeraldo, & i frutti di oro, onde ſono detti Aurancia: ſono contra le febri peſtilenti. Di queſti parlò Virgilio dicendo: Aurea mala decem miſi, cras altera mittam. In Roma ſi chiamano Melangoli, & in Napoli Citrangoli. Della loro ſcorza ſecca ſe ne fa poluere, laquale ammazza i vermi, e preſa nel vino, preſerua dalla Peſte.

PISELLI.

Elettione.

He ſiano freſchi, teneri, non toccati da animali, e che ſiano ſenza vermi.

Giouamēti Sono grati al guſto, riſuegliano l'appetito, nettano il petto, ſanano la toſſe, e fanno buon nutrimento.

Nocumēti Nuocono a quei che hanno i denti deboli, e generano ventoſità.

Rimedio. Se ſi cuocono con ſale, e con molto oglio, ponendoui ſopra pepe, e ſucco di frutti acetoſi: ma l'oglio di Mandorle è il ſuo condimento.

Gradi. Freddi nel primo grado, & humidi temperatamente.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Sono buoni ne' tempi caldi, per i giouani, & per i colerici.

FAVA.

Elettione.

Roſſa, netta, lucida, ſenza macchie, che non ſia ſtata forata da i vermi, che ſono detti Gurguliones.

Giouamēti E buon rimedio per leuare le vertigini, ſana la doglia di teſta, detta Hemicranea; & ingraſſa il corpo.

Nocumēti Genera molta ventoſità, fa ſtupidi i ſenſi, e fa venire ſogni pieni di trauaglio, e di perturbatione.

Rimedio. Cuocendoſi con ſale, & origano, e ſenza la ſcorza, laſciandoſi cuocere fin tanto ehe ſia disfatta.

Gradi. E fredda nel primo grado, e ſecca nel ſecondo.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni E buona ne' tempi freddi, per le genti ruſtiche; e la tenerella per quelli c'hanno lo ſtomaco caldo.

HISTORIE NATURALI.

Piselli non sono molto differenti dalle faue, ma fanno venire sospiri, & inducono strane meditationi. Non si digeriscono troppo presto, ma generano lodeuol nutrimento, e moueno il corpo, cuocendosi seco la Bieta, ò altra herba emolliente. Gio uano all'asma, alla tosse, & à tutte le infermità del petto, cuocendosi seco l'oglio di mandorle. Bisogna che siano ben cotti, accioche perdano il vento: Ma si hanno da mangiare senza la scorza, l'estate, ne i tempi, paesi, e complessioni calde.

LA Faua genera molto uento, e però ella nuoce à quei che patiscono i dolori colici, fa le carni assai molli, & induce sonnolentia: senza scorza diuiene assai miglio re, percioche ella stringe, & opila, e la midolla netta, monda, & asterge: chi vsa le faue, getta horribili sospi ri. La faua fresca, e uerde è fredda, et humida, e genera flemma: la secca si deue cuocere senza scorza, tanto che si dissolua, aggiungendoui molto Pepe, ò cannella: la uer de genera molti escrementi. Se le Galline mangiano la faua, l'uoua loro facilmẽte si spezzano. Genera opilatione, facendo nella carne quello, che fa il fermento nella pasta.

VITELLA.

Elettione. CHe ſia lattante, nata di pochi giorni, & di madre, che habbia paſciuto in ottimi paſcoli.

Giouamẽti Dà grandiſſimo nutrimento, e genera ottimo ſangue, e particolarmente conferiſce a chi fa molto eſſercitio.

Nocumẽti Con tutto che ella ſia tenera; nondimeno, perche è di groſſa ſoſtanza: per natura nuoce a gl'infermi, & a i conualeſcenti.

Rimedio. Cuocendoſi in compagnia di galline, ò capponi graſſi, perde quella groſſezza, maſſime ponendoſi ſeco il petroſello.

Gradi. E temperata in tutte le ſue qualità.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni E buona in tutti i tempi, a tutte le etadi, & a tutte le compleſſioni.

VACCINA.

Elettione. CHe ſia piu giouane, ch'è poſſibile, e che ſia graſſa, & auuezza all'aratro, ò ad altro continuo, e potente eſſercitio.

Giouamẽti Dà grandiſſimo nutrimento a quei che molto s'affaticano, e gli genera molto ſangue; e ſtagna il fluſſo colerico.

Nocumẽti E di peſſimo nutrimẽto, fa ſangue groſſo, tardiſſimo ſi digeriſce, genera varici, & ogni altra infermità melanconica.

Rimedio. Deuono gli huomini delicati, & otioſi fuggirla affatto: e gli eſſercitati, che l'uſano la pongono nel ſale per ventiquattro hore, e poi la cuocono aſſai aſſai.

Gradi. E fredda in primo grado, e ſecca nel ſecondo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni E buona ne i tempi freddi, che ſia ben frolla, per i giouani, e per quelli che molto s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

LE carni giouani de gli animali, che per natura sono secchi, sono molto temperate; perche l'humidità dell'età contempera la siccità della complessione naturale. La Vitella, che non prende latte, è pur buona per la sanità, ma meglio è lattante, e quanto è più vicina al nascimento: per gli infermi non è buona nessuna sorte di Vitella; perche gli stomachi languenti non bastano à smaltire quella grossezza c'ha in se per natura: ma per li sani è ottima per conseruare la sanità; e quanto ha manco tempo, tanto è migliore; ma ricerca essercitio. Quattro sono l'età del genere bouino, la prima è de' Vitelli, la seconda de' Giouenchi, la terza de' Buoi nouelli, la quarta è de' vecchi. Per mettersi sotto il Toro, deue hauere due anni, accioche partorisca il terzo. Il genere bouino l'estade ricerca il bere due uolte il giorno, et l'inuerno vna sola uolta. Questo nome di Vitella ci da ad intendere quasi, che ci dia la uita ella, cioè ai corpi sani.

SOtto nome di Vaccina io comprendo tutta la Bouina, auisando che l'età è quella che distingue le carni, perche quanto è piu giouine l'animale; tanto meno nuoce la carne. Il Bue è di natura melanconico; ma quando è uicino alla natiuità, ha piu dell'humido. Cosi anco l'essercitio grande rende la carne più saporita; ma in generale parlãdo, la carne bouina quãto più inuecchia, tanto più si deue fuggire, perche apporta infinite infermità, come quartana, mal di milza, & altri melanconici mali. ma per quei che s'affaticano assai, è conueniente. La Vacca magra meglio s'impregna; e però douendosi dare al Toro, si fa stare vn giorno senza mangiare, & i Tori per contrario si satiano di molta pastura. Il Bue è compagno dell'huomo nell'opre rusticali, & è ministro di Cerere. Il primo che l'amazzasse fu Prometheo. La Vacca sterile si chiama da Latini Taura, e la pregno si nomina Horda.

L E N T E.

Elettione Vella che poſta nell'acqua, quando ſi leua fuori, ſubito ſi ſecca.

Giouamẽti Leua l'acutezza, e la furia del ſangue; e conforta lo ſtomaco.

Nocumẽti Genera humori melanconici, nuoce al coito, & offuſca la viſtæ.

Rimedio Cuocendoſi con la Bieta, ouero con gli Spinaci.

Gradi E fredda, & ſecca nel ſecondo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni E triſta per i colerici, & per i melanconici: è buona per gli humidi, ne' tempi molto freddi.

R I S O.

Elettione QVello che ha li granelli lucidi, e traſparenti, a guiſa di Perle, che ſono detti Margarittini, & che nel cuocere creſcono.

Giouamẽti Gioua mirabilmente allo ardore dello ſtomaco, & accreſce lo ſperma.

Nocumẽti Nuoce a quelli che patiſcono i dolori colici, perche per la ſua viſcoſita tardi diſcende a baſſo; & genera vn poco di vento.

Rimedio Cuocendoſi con latte di Vacca, ouero di Mandorle dolci, ponendoui ſopra il zuccaro. Altri lo cuocono con l'oglio di Mandorle dolci.

Gradi E caldo nel primo grado, e ſecco nel ſecondo, ma temperatamente, ſecondo Auicenna, & Raſi.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni E buono l'Inuerno, per quei che ſono giouani, & che molto ſi affaticano, ma è cattiuo per i vecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Ascorza della Lente rilassa il vẽtre, e la midolla lo stringe: e però se sarà leggiermẽte cotta, mouerà il corpo: e se molto, lo stringerà. Diuẽta pessima, quando si cuoce con la carne salata. Nuoce a i melanconici, fa uedere sogni horribili. Ingrossa il sangue di maniera, che non puo correr per le uene, e però diminuisce, et impedisce l'orina, & i mestrui. Con la Lente non si deue mescolare nessuna cosa dolce, perche fa maggiore opilatione. Riempie la testa di fumosità grossa, e però non si deue mangiare, se non da quelli c'hanno la complessione humida.

L Riso si semina in terreni humidi, e paludosi; e se si cuoce ne i brodi delle carni grasse; nutrisce più, e diuiene molto aggradeuole al gusto. Astringe il corpo, e sana i flussi, massime la sua decottione posta ne i cristeri. Egli è cibo temperato, nutrisce assai, & ingrassa il corpo. Quando si cuoce con l'oglio, ò col butiro; perde la virtù costrettiua: gioua a i dolori dello stomaco, e delle budella; cotto col latte nutrisce molto più; ma lungamente usato, fa l'opilationi; chi si laua con l'acqua del riso, leua le lentigine, e si fa bella la pelle. Si deue il Riso lauar prima molto bene, e poi infonderlo nell'acqua, e cuocerlo come s'è detto. Il Farro è più humido del Riso, e da miglior nutrimento di tutti gli altri grani. Augmenta il calor naturale; ma essendo cibo grosso, conuiene à quei che durano fatica. Il Farro di Orzo è ottimo per gli infermi.

FAGIVOLI.

Elettione CHe ſiano roſsi, ouero che tirino al roſſo, che non ſiano forati, e che al fuoco facil mente ſi cuocano.

Giouamēti Fanno orinare, prouocano i meſi alle donne, & ingraſſano il corpo.

Nocumēti Fanno molto vento, inducono la nauſea, grauano lo ſtomaco, fanno cattiui ſogni, e vertigini, & riempiono il capo.

Rimedio Cuocendoſi con oglio, ſale, pepe, ſenapa, & áceto.

Gradi Sono caldi, & humidi nel primo grado; ma temperatamente.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Si poſſono vſare da quei, che hanno lo ſtomaco gagliardo, & che molto ſi affaticano; ma non da otioſi, e delicati.

CECI.

Elettione. CHe ſiano groſsi, ben cuſtoditi, e che non ſiano forati, ne mangiati da gli animali.

Giouamēti Moltiplicano lo ſperma, prouocano l'orina, & i meſtrui, e rompono la pietra, e giouano al polmone, e fanno colore.

Nocumēti Se ſi mangiano freſchi, generano molta ſuperfluità nello ſtomaco, e nelle budella: nuocono ſempre alle reni, & alla veſſica.

Rimedio. Mangiandoſi cotti co' ſemi del papauere, per fargli più aperitiui: ſi cuocono col Puleggio, e con la cannella.

Gradi. Sono caldi, & humidi temperatamente nel primo grado..

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Sono buoni da ogni tempo, per ogni età, e compleſſione, quando ſono ben cotti, & bene apparecchiati.

HISTORIE NATVRALI.

I Fagiuoli sono assai peggiori delle faue; ma tra loro i rossi sono migliori, come piu caldi, e meno ventosi. Giouano al petto, & al polmone. la Senapa toglie uia il loro nocumento, come ancora fanno l'aceto, il sale, il pepe, e l'origano. Appresso loro si ha da bere il vino schietto. I Fagiuoli non durano lungamente; e questo auiene, perche non si possono seccare perfettamente. I uerdi si deuono mangiare senza la scorza, con sale, oglio, cimino, e pepe. I bianchi sono molto humidi, & tardi a digerirsi. Quantunque i Fagiuoli siano di gran nutrimento; sono però pasto da villani, e non da delicati, e da studenti.

I Ceci operano nella carne quello che fa il fermento nella pasta: tutti rompono la pietra, ma molto piu i negri, i quali fanno ancora facile il parto. I bianchi sono astersiui, e mondano il fegato, e la milza: fanno buon colore nella carne; perche accrescendo il calore, generano molti spiriti, e però accrescono il coito, & il latte. Danno i Ceci buon nutrimento, ilqual sempre è accompagnato da un poco di uento, chiariscono la uoce, e purgano il petto, e' polmone. I bianchi sono piu humidi de i rossi, e chi gl'usa, fa bella la pelle, e la carne. Si dãno per cibo ordinario agli stalloni. Gli Antichi poneuano questo frutto per segno della incorruttibilità; percioche egli non è mai toccato da nessuno animale.

CASTRATO.

Elettione. CHe sia tanto giouane, che non passi l'anno, & che sia fatto d'agnello, e nõ di caprone.

Giouamẽti Genera buono, e molto nutrimento, perche la lor calidità, & humidità è temperata, & è appropriata a gli infermi.

Nocumẽti Nuoce quando la carne è di castrato vecchio, perche ha diffetto per l'età che si fa secca, & per lo mancamento de' genitali.

Rimedio Lasciandosi di vsare la carne de' uecchi, & prendendosi quella di giouani, mãgiandola cotta a lesso con herbe aperitiue, e cordiali.

Gradi. E calda, & humida temperatamente.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Conferisce in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni, in tutti i paesi.

CAPRETTO.

Elettione. SOno piu lodati i Capretti rossi, & i negri, che i bianchi, ma che non arriuino a sei mesi, anzi che siano di poco tempo nati, & anco lattanti.

Giouamẽti Si digerisce presto, dà ottimo nutrimento, conferisce alla sanità mirabilmente; & è anco ottimo per gl'infermi, & per i conualescenti.

Nocumẽti Nuoce a' vecchi, a' decrepiti, & a quei che hanno lo stomaco freddo, & acquoso; & a quelli che molto si affaticano.

Rimedio. Cuocendosi arrosto ben bene, & non a lesso, le parti di dietro, che non sono tanto humide, quanto quelle dauanti.

Gradi. E caldo temperatamente, & humido nel primo grado.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E buono per i giouani, & per quei che hanno lo stomaco caldo. Ma nuoce a i vecchi, & a i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

SEi Castrati sono giouani di vn anno, la carne loro è molto buona, e conueniente per li sani, e per gli infermi, come approuano tutti i medici: perche genera buon sangue, e presto si digerisce; ma bisogna auertire, che non siano vecchi, perche la loro carne si disecca, si per l'età, come per il mancamento de' testicoli. La carne de' Castrati giouani conferisce à tutte le complessioni, à tutte l'etadi, & à tutti i paesi: perche ha virtù tra l'altre, di mantenere gli humori in temperamento, et eguali. Auertendo che siano agnelli, e non capretti che si castrino. I Latini lo chiamano ver uex; e Sectuarius si chiama quello, che va innanzi per guida de gli agnelli. Si usa communemente cuocere questa carne in varij modi per l'vso de' sani: & in spetie i quarti di dietro cotti a rosto con rosmarino, & aglio, diuengono molto saporiti: ma prima conuiene, che siano molto ben battuti co' bastoni.

SI eleggono le carni de' Capretti per il buon nutrimento che danno: ma si prohibiscono le femine, ouero i maschi c'habbiano molto tempo; perche l'vno e l'altro è di difficil digestione, e di tristo nutrimento: e questi Capretti nell'inuerno sono cattiui, nell'estate buoni, e ne gli altri tempi mediocri. Et il nome di Capretto non gli dura se non sino alli sei mesi. Ma quando allatta, la sua carne è molto temperata, e non è buona per chi molto s'affatica: genera sangue temperato, & è ottima per chi ha cattiua complessione. La Capra dal Carpire hebbe il nome, che pascendo carpisce i virgulti. Nuoce il suo morso agli arbori, massime à gli oliui, che diuentano sterili. Il Basilico le fa impazzire. Spirano per gli orecchi, e non per il naso.

AGNELLO.

Elettione CHe sia maschio, e che sia di vn'anno, vicino al tempo del coito; che così perde l'humidità naturale, e non si mangi d'Inuerno.

Giouamẽti Dà vn'ottimo, e copioso nutrimento. E contra l'humor melanconico, e gioua a quelli, che sono di calda complessione.

Nocumẽti La carne dell'Agnello giouane lattante, nuoce molto a i flemmatici, e genera viscosità nello stomaco, perche ha in se souerchia humidità.

Rimedio Non s'vsi se non di vn'anno, e cuocasi arrosto cõ rosmarino, aglio, saluia, garofani, & altre cose calde, che diseccano l'humidità.

Gradi E caldo nel primo grado, & humido nel secondo; ma il lattante è humido nel terzo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E vtile ne i tempi caldi a i giouani, & a i colerici; ma nuoce nel tempo freddo all'età, e complessioni fredde.

PORCO.

Elettione CHe non sia ne troppo vecchio, ne troppo piccolo; ma nell'età della giouentù consistente, & alleuato alla campagna, e maschio.

Giouamẽti Dà copiosissimo, e lodeuol nutrimento alle persone, che molto s'affaticano; mantiene il corpo lubrico, e prouoca l'orina.

Nocumẽti Nuoce alle psone delicate, e che viuono in otio, fa venir la podagra, e la sciatica.

Rimedio Mangiandosi dell'età, che si è detta, in poca quantità, in tempo freddissimo, che sia carne magra d'animal grasso, arrosto, con speciarie, e cose calide.

Gradi E caldo nel primo grado, & humido nel fine del secondo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E buono ne i tempi molto freddi per i giouani, c'hanno lo stomaco caldo, e che molto s'affaticano; ma nuoce a i vecchi.

HISTORIE NATVRALI.

TVtta la carne pecorina femina genera malissimo nutrimento; ma i maschi sono lodati, quando hanno finito l'anno, perche quãdo nascono sono souerchiamente humidi, e però all'hora sono dannosi; perche generano assai uiscosità: ma quando passano l'anno; si è consumata l'humidità souerchia, e sono ridotti à conueniente temperamento; e però sono assai conformi alla natura humana: conferisce ne i tempi caldi, & ne i paesi caldi, & a quei che sono di colerica, & adusta complessione: sopra tutto non si mangino ne i tempi freddi. Il vento Australe fa ingrauidar le pecore di femine, e l'Aquilonare di maschi. Gli Agnelli subito nati conoscono la madre, e con quella lasciuamente scherzano.

TVtti gli scrittori antichi s'accordano, che la carne porcina è souerchiamente humida, massime se l'animale sia picciolo, e lattante: e però queste porchette piccole, che si mangiano con tanta curiosità, si deuono fuggire, perche apportano molto danno; ma se il porco sarà d'età consistente; che la sua humidità souerchia sia consumata; sarà di ottimo nutrimento, piu conforme alla natura humana in odore, e sapore, che qual si voglia altra carne: e se con vn poco di sale sarà per qualche giorni conseruato, e come si dice salipreso; sarà molto migliore. Vedendo gli antichi, che il Porco nõ era nato se non per mangiare: dissero, che l'Anima gli era stata data, acciochè come sale conseruasse la carne di quest'animale viua per il suo fine. Il Porco era consecrato a Cerere, & si soleua ammazzare quãdo stabiliua la pace, ò la tregua. I Persciuti fatti in paesi freddi, & i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata: sono ottimi per cuocer con l'altre carni, e per mangiarsi per risuegliar l'appetito; perche tagliano le flemme, fanno saporito il bere; ma bisogna mangiarne in poca quantità.

PORCO SELVAGGIO.

Elettione. CHe ſia giouane, graſſo, e preſo in caccia, doue s'habbia molto faticato, e patito: ſia d'Inuerno, e ſia frollo.

Giouamẽti Dà la ſua carne copioſo nutrimento, & è cibo molto appropriato a quelli, che s'affaticano, e ſi digeriſce preſto.

Nocumẽti Nuoce a gli huomini, che viuono otioſamente, perche genera eſcrementi aſſai in quelli, & accreſce l'humidità.

Rimedio Cuocendoſi come volgarmente ſi dice a Brolardieri, perche coſi ſi conſuma la ventoſità, ouero in paſticcio con molte ſpecie.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido temperatamente.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Non è buono ſe non ne i tempi molto freddi, p quelli che ſono caldiſsimi, e che s'eſſercitano aſſai, e nuoce a gli otioſi.

C E R V O.

Elettione. CHe ſia molto giouane, e ſe foſſe poſsibile, lattante, ouero che foſſe ſtato dal ſuo naſcimẽto caſtrato.

Giouamẽti La carne de' Cerui piccolini, è lodata per carne di buon nutrimento, ouero di quelli che foſſero ſtati caſtrati.

Nocumẽti Genera triſto humore, maſsime ſe ſiano di tempo, difficilmente ſi digeriſce, e fa venire la febre quartana.

Rimedio. Cuocendoſi in compagnia d'altre carni d'animali graſsi, ouero in paſticci molto bene inlardato.

Gradi. E caldo nel primo grado rimeſſo, e ſecco nel ſecondo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Nuoce nei tempi caldi a i vecchi, & a quelli, che ſono di melanconica compleſſione.

HISTORIE NATVRALI.

LA carne del Porco ſeluaggio non ha tanta humidità ſouerchia, quanta ha quella del domeſtico. Il che naſce da' paſcoli, dall'aria e dalla fatica; e però ſi tiene, ch'ella ſia migliore, e che dia boniſſimo nutrimento, maſſime a chi non ha lo ſtomaco molto debole, e nel tempo dell'inuerno, che il calore è piu forte. Vſano i Porci ſeluaggi il coito al principio dell'inuerno, e partoriſcono la primauera in luoghi deſerti, anguſti, precipitoſi, & ombroſi in tempo, e numero ſimile à i domeſtici. Patiſcono in giouentù vn prurito a' teſticoli, che per troppo raſpargli a gli arbori, ſegli ſeccano. Queſt'animale medica i ſuoi mali con l'Hedera. La ſua orina è tanto graue; che non hauendo tempo di euacuarla, non puo fuggire, e reſta preſo. Publio Seruilio Rullo fu il primo de' Romani, che poneſſe il Porco Seluaggio cotto nell'vſo delle cene, e ne' conuiti.

LA carne del Ceruo è molto dannata da gli ſcrittori, ch'ella dia groſſiſſimo, e melanconico nutrimento; maſſime ſe l'animale è vecchio, che ſe pure egli è lattante, ò nella creſcentia, non è la ſua carne tanto nociua, ma tolerabile: e ſe ſarà in giouentù, che ſi poſſa far caſtrare; dicono che quella carne perde ogni malitia, e diuenta di lodeuol nutrimento. La Ceruа porta otto meſi, e partoriſce appreſſo le ſtrade, per paura delle fiere, & i figli ſubito nati caminano: ogni anno gettano le corna i Cerui in luoghi inacceſſibili, le femine non le pongono mai. Se ſi caſtrano auanti che le pongano; non gli naſcono più. Il corno del Ceruo abbruſciato fa fuggire tutti gli animali. La ſua carne mangiata la mattina, allunga la vita dell'huomo; e la ſera, la abbreuia. Le femine quando ſono vicine al partorire, mangiano copioſamente l'herba Seſeli, perche gli facilita il parto, & le purga.

CAPRIOLO.

Elettione. CHe sia giouane, grasso, e molto essercitato, e che la sua carne stia appesa all'aria, sin tanto che sia tenera.

Giouamēti Da vn nutrimento miglior di tutte l'altre carni seluaggie; e particolarmente è contra i dolori colici, la paralisia, e chi ha troppa superfluità.

Nocumēti Nuoce a' magri, & estenuati, perche generando sangue asciutto, patiscono i nerui; & massime se l'animale sia vecchio.

Rimedio. Quando si cuoce, si bagni assai con oglio, ouero con grasso in molta quantità, accioche si faccia piu humida la carne.

Gradi. E caldo & secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E cattiuo ne' tempi caldi, per i giouani, & per; colerici; & è buono per i paralitici, e flemmatici.

LEPRE.

Elettione. CHe sia giouane, presa da' cani di caccia, che l'habbiano trauagliata molto: sia d'inuerno, e la carne sia fatta tenera al freddo della notte.

Giouamēti Gioua a quelli che sono troppo grassi, e uogliono smagrire; e fa venir buon colore in viso: onde si dice; Comedit Leporem.

Nocumēti Tardi si digerisce, genera sangue melancolico, & induce la uigilia

Rimedio. Cuocendosi piena di lardo, o di altro grasso, con molte spetie aromatice, che leuano la grossezza.

Gradi. E calda & secca nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Non è buona se non l'inuerno, per i giouani, & per i sanguigni. Nuoce a' melanconici, & a quelli che studiano.

HISTORIE NATVRALI.

Tutte le carni d'animali ſeluaggi ſono biaſmate, perche generano ſangue troppo groſſo, eccetto i Caprioli, i quali ſono commendati piu ch'altra carne di caccia, per piu ſaporiti, e piu lodeuoli, per la ſanità: perche col gran muouerſi che fanno, il loro ſangue ſi aſſottiglia, il corpo ſi fa piu raro, i pori s'aprono e ſi diſſoluono i triſti humori: e però queſti non puzzano di ſeluaggio come gli altri, e coſi diuengono ancora piu facili da digerire, & il ſangue che generano ha pochiſſime ſuperfluità, e gioua à molti mali. Si lamentano i Caprioli, appreſſo Martiale con queſte parole: Dente timetur Aper, defendunt cornua Ceruum. Imbelles Damæ quid niſi præda ſumus?

LA Lepre non è ſtimata da gli ſcrittori per carne di buon nutrimento, perche ha odore di ſeluaggio, e genera ſangue groſſo; e però non è cibo conueniente, ſe non per quelli che deſiderano ſmagrire: & in queſto erranno grandemente i cacciatori: che dopo eſſerſi molto riſcaldati, & infiammati in prendere queſti animali, mangiano poi queſta loro carne, ch'è calidiſſima doue che douerebbono cercare cibi refrigeranti, per contemperare il ſouerchio caldo, c'hanno acquiſtato nell'eſſercitio della caccia, ch'è violentiſſimo. E la lepre velociſſima: perche ha i piedi dinanzi piu corti, che quei di dietro. Sono le Lepri preſe con inganni dalle Volpi. La ſua carne mangiata, fa che l'huomo ſtia bello, & allegro per ſette giorni, e con buon colore. La Lepre dalla grandezza delle orecchie, è detta da Greci Lagros.

CONIGLIO.

Elettione. CHe sia giouane, grasso, d'Inuerno, e che la sua carne all' aria della notte sia diuentata ben frolla, e tenera.

Giouamēti Dà buon nutrimento, e copioso, e consuma l'humidità, e le flemme, che ritroua nello stomaco.

Nocumēti Nuoce alle complessioni melanconiche, & non è cibo conueniente per li decrepiti.

Rimedio. Cuocendosi prima vn poco bollito, e poi arrostito con assai herbe odorifere, con garofani, & altre spetie.

Gradi. E freddo nel principio del primo grado, e secco nel secondo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E molto nociuo ne i tempi caldi per i decrepiti; e per quelli, che sono di melanconica complessione.

SPINOSO.

Elettione. CHe sia giouane, grasso, in tempi molto freddi, che sia stato per vn gran pezzo trauagliato nella caccia, e ch'all'aria sospeso, sia diuentato molto frollo.

Giouamēti Dà gran nutrimento, risueglia l'appetito, fa dormire, e dà forza a quelli, che molto si affaticano: e la sua carne mangiata non lascia sconciare le donne grauide.

Nocumēti E tardo da digerirsi, genera molta flemma, e molta viscosità; aumenta l'humor melanconico, e nuoce a quelli, che patiscono le morici.

Rimedio. Cuocendosi quando all'aria è diuentato tenero, e frollo, in pasticcio con molte speciarie, ouero a rosto con herbe molto odorifere, e canella, & aglio.

Gradi. E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Questa carne è cattiua in tutti i tempi, a tutte le etadi, & a tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL Coniglio è ſtato chiamato picciola lepre, per la gran ſimilitudine, che con quella tiene: e dal continuo caminare, ch'egli fa ſotto terra, hanno gli huomini imparato di fàre le Mine, e però diſſe Martiale. Gaudet in effoſſis habitare Cuniculus antris. Demonſtrat tacitas hoſtibus ille uias. *E la ſua carne bene tenuta per melanconica, groſſa, e di non buon nutrimento; nondimeno quando l'animale è giouane, e ben paſciuto, et ingraſſato, ſi tiene per manco male, eſſendo che le carni giouani ſono più accommodate dell' altre. Ne ſono tanti nelle Iſole di Maiorica, che alle uolte hanno ſaccheggiate le biade nelle campagne, donde n'è ſeguita tal'hor gran careſtia.*

LO ſpinoſo, detto dai Latini Hiſtrice, è tutto pieno di lunghe, & groſſe ſpine, molto ſottilmente appuntate. Habita ſotto terra nelle tane, & molto piu la notte ch'il giorno eſce alla paſtura; egli ſta tutto il uerno aſcoſo nelle ſue cauerne, come fa l'Orſo; e tanto tempo ſtãno à partorire le femine dell'uno quãto quelle dell'altro. L'Hiſtrice, quando ſi corruccia, ſi ritira in ſe ſteſſo, e gonfiando la pelle a modo d'un otre, tira, per offendere i circonſtanti, le ſpine dal dorſo aſſai lontane. Onde accade ſpeſſo, che non ſolamente feriſce egli i cani, ma ancora i cacciatori. Delle ſpine ſi ſeruono le Donne per drizzarſi, e ſpartire egualmente i capelli del capo, laſciando nel mezo un calle picciolo, et anguſto. Queſta carne è peſſima, ſi dice per prouerbio, Spinoſior Hyſtrice, per gli huomini ruſtici, duri, & aſpri di natura, e di coſtumi. E Calfurnio diſſe, Venit et hirſuta ſpinoſior Hyſtrice barba. La cenere di queſta carne, ò per dir meglio, la carne dell'Hyſtrice, cotta, ſeccata, e fatta in poluere; dandoſi à bere alle donne grauide, non laſcia ſconciare le creature.

CAPONE.

Elettione CHe sia giouane, grasso, ben pasciuto, & alleuato alla campagna aperta.

Giouamēti Dà al corpo humano nutrimento migliore di tutti gli altri cibi; fa buon ceruello, e mantiene eguali, tutti gli humori.

Nocumēti Nuoce alle persone otiose il mangiarne molto, p la gran copia di sangue, che genera.

Rimedio Auezzarsi a mãgiarne poco, ouero ad essercitarsi molto piu del solito.

Gradi E temperato in tutte le qualità.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E buono in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni.

GALLO D'INDIA.

Elettione. CHe sia giouane, & ingrassato alla campagna, morto d'Inuerno, e fatto frollo all'aria della notte.

Giouamēti Dà copioso, & ottimo nutrimento, restaura i deboli, e conualescenti, accresce lo sperma, & incita il coito.

Nocumēti Nuoce a chi non essercita il corpo, e col tempo fa venire le podagre, o altra sorte di catarri.

Rimedio. Mangiato in poca quantità, non molto spesso, e ben cotto arrosto con specie.

Gradi. E caldo, & humido nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E buono in ogni tempo, conferisce ad ogni età, & complessione, eccetto che a i decrepiti.

HISTORIE NATVRALI.

SI è nominato solamente il Capone per essere il piu eccellente nella sua spetie. Nutrisce molto, accresce il coito, & si preferisce à tutte l'altre carni, perche genera perfetto sangue. La gallina genera sangue perfetto ancor essa, come fanno similmente i Polli, i quali si deuono mangiare quando incominciano à cantare, e le femine auanti che facciano l'oua. Il loro ceruello accresce il ceruello humano, & tutti questi sono di presta digestione, confortano l'appetito, e sono conuenienti a tutte le nature; ma bisogna che siano di mediocre grassezza. Il suo brodo tempra le complessioni, & agguaglia gli humori, e gioua alla vista, e fortifica il calore naturale, ma che non siano troppo vecchi. Vndici anni auanti la terza guerra di Cartagine, per la legge di Gaio Fannio Consule, fu interdetto, che nelle cene non si ponesse altri uolatili, che una Gallina alleuata alla campagna. Questo nome di Capone pare che voglia dire, Quà pone.

IL Gallo, la Gallina, et i Polli d'India, per esser dell'istessa spetie, sono ancora della medesima natura, e particolarmente i Polli di molta tenerezza sono commendati. Furono questi uccelli condotti di Numidia, e non d'India; e sono stati gli ultimi ad esser posti nell'vso delle mense per i cibi di esquisito, e delicato gusto da i golosi; si come anco sono stati gli ultimi ad esser conosciuti, e riposti per la terza spetie di Galline. Sono detti da Greci Meleagrides, perche fingono i Poeti, che le sorelle di Meleagro fussero conuertite in questi animali.

PAVONE.

Elettione. He ſia giouane aſſai,&alleuato in luogo di buona aria, e ſia molto ben frollo.

Giouamēti Nutriſce aſſai, & è cibo proportionato a quelli, che hanno lo ſtomacho caldo, e che s'affaticano molto.

Nocumēti E di dura digeſtione, genera ſangue melanconico, e nuoce a chi viue in continuo otio.

Rimedio. Facendoſi dopo, che è morto, ſtar quindeci giorni appeſo per il collo, con vn gran peſo a' piedi all'aria freddiſſima.

Gradi. E caldo nel ſecondo grado, e ſecco nel primo.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni E buono ne i tempi freddi per quelli, che hanno lo ſtomaco caldo, e che s'affaticano aſſai.

PICCIONI.

Elettione He già incomincino a caminare,&a buſcarſi il mangiare da ſe; e che ſiano bē graſſi.

Giouamēti Sanano i paralitici per frigidità, accreſcono il coito,& il calore a i deboli: purgano le reni, e ſi digeriſcono preſto.

Nocumēti Nuocono alle compleſſioni calde, grauano la teſta, ſpecialmente le teſte loro, & infiammano il ſangue.

Rimedio. Cuocendoſi ſtufati nel brodo graſſo, con agreſta, prune, viſciole, ouero con aceto, e coriandoli.

Gradi. Sono caldi,& humidi nel ſecondo grado.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Sono buoni ne i tempi freddi per i vecchi, e per i flemmatici, perche riſcaldano aſſai.

HISTORIE NATVRALI.

IL Pauone è di difficile digestione, e però lungamente la sua carne si conserua; e S. Agostino riferisce hauer mangiato della carne del Pauone, c'haueua durato un'anno. E la sua carne più dura, che quella de gli altri augelli; e però si deuono prendere per mangiare, che siano molto giouani e tenerelli, e che sia d'inuerno, e che siano stati morti all'aria per molti giorni. E il Pauone di cattiua complessione, e di tristo nutrimento, & accresce mirabilmente la melanconia, & induce tristezza all'animo. Beuasi appresso di quello uino ottimo. Il Pauone all'anno terzo s'ingrauida, e viue uenticinque anni. Mãgia il suo sterco, perche l'huomo non ne caui utile, tanto è inuidioso. Alessandro Magno pose grandissima pena à chi ammazzaua un Pauone. Il primo che ponesse il Pauone nelle tauole per cibo fu Quinto Hortensio Oratore Romano, huomo deditissimo alla gola.

I Piccioni seluaggi sono duri, e di tristo nutrimento. Viuono 30. anni, l'inuerno stanno mutoli, e la primauera cantano. Sono di due spetie, l'una è detta Vinagine, perche si pasce per il piu di Lambrusca; e l'altra Torquata, perche pare propriamente, che habbiano al collo vna collana: onde disse Martiale. Inguina Torquati tardant, hebetantque columbi. Non edat hanc autẽ qui cupit esse salax. Quei domestici, che sono alleuati nelle case, sono ancor essi alquanto difficili à digerire, e particolarmente generano la schirãtia, e fanno uenire la febre, tanto sono caldi: ma conferiscono a i uecchi, & a i flemmatici. Quei che stanno in Colombaia, e nelle Torri sono piu eccellenti di tutti, che presto si digeriscono, et fanno buon sangue, e ristorano mirabilmente: ma à tutti si hanno da leuare le teste, perche fanno doglia di capo. Quei che fanno per le case, sono humidi souerchiamẽte. Nel tempo della peste fatta per contagione, chi vsa di mangiar solamente carne di Piccioni, & non altra sorte di carne, uiue sicuro di non prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purgano col lauro, & in vecchiezza perdono le unghie. I domestici si basciano scambieuolmente auanti il coito.

PAPERO.

Elettione He sia giouane, grasso, alleuato alla campagna, in luoghi aperti.

Giouamēti Da assai buon nutrimēto, e particolarmente ingrassa quei, che sono magri, e macilenti.

Nocumēti Riempie il corpo di souerchia humidita, e tardi si digerisce; la carne de' vecchi genera la febre.

Rimedio Soffiandoui il Borace nella gola auanti che si ammazzi, e poi cuocendosi arrostito, e pieno d'herbe odorifere, e specie.

Gradi E caldo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Sono buoni ne i tempi freddi, per quelli c'hanno lo stomaco molto caldo, e che s'affaticano molto.

ANATRA.

Elettione: CHe sia giouane, grassa, e frolla.

Giouamēti Da molto nutrimento, ingrassa, fa buō colore, buona voce, &accresce lo sperma, e caccia la ventosita.

Nocumēti A i frigidi apporta calore, & a i caldi la febre. E di dura digestione, e di grosso nutrimento.

Rimedio. Soffiandoui il Borace nella gola auanti, che s'ammazzi, e poi cuocendosi arrostita, e piena d'herbe odorifere, e specie.

Gradi. E calda, & humida nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Non è buona se non ne i tempi freddi per quelli, che hanno lo stomaco di fuoco, e che fanno grandissimi essercitij.

HISTORIE NATVRALI.

L Papero, quando ſi cuoce, ricerca molte ſpetie, e coſe odorifere, per leuar uia il triſto odore, che tiene la ſua carne. E di dura digeſtione, molto caldo, e molto humido: e però genera facilmente la febre; ma quando è giouane, è aſſai meglio, e manco male: ottimi ſono il fegato, e le ale, maſſime quando ſono ingraſſati: e chi fa eſſercitio, puo uſar queſta carne; ma non chi viue in otio. Gli Hebrei, perche ſpeſſo ne mangiano, ſono ſempre melanconici, di triſto colore, e di peſſimi coſtumi. Il Papero ſi gode di herbe, e luoghi freddi. Seſſio fu il primo che inſegnaſſe la bontà, e l'ottimo ſapore del fegato del Papero: altri vogliono che foſſe Metello, & altri Scipione.

'Anatra è piu calda di tutti gli augelli domeſtici: è anco molto humida, tardi ſi digeriſce; ma le ſue ali, e'l ſuo fegato ſono molto lodati di buono, e preſto nutrimento. Quando l'Anatra è graſſa, dà fortezza al corpo. Martiale lodò il petto, e la ceruice, dicendo: Tota mihi ponatur Anax: ſed pectore tantum, Et ceruice ſapit, cætera redde coquo. Aumenta la carne, & ingraſſa notabilmente quando è ben digerita. Il fegato della Anatra, oltre ch'è delicatiſſimo, e molto ſano, cura ancora marauiglioſamente i fluſſi Hepatici. Le Anatre partoriſcono appreſſo le paludi, e ſubito nate entrano nell'acqua. Volano ben alto. Si purgano con l'herba Siderite, quando ſi ſentono male.

FAGIANO.

Elettione CHe ſia graſſo, preſo in caccia, e d'Inuerno.

Giouamēti Conferiſce a gli hettici, riſtora i cōualeſcenti, dà ottimo nutrimento, e racconcia lo ſtomaco guaſto.

Nocumēti Non ſi ſcriue del Fagiano altro nocumento, ſe non che fa venire l'aſma alle genti ruſtiche.

Rimedio Che queſti tali ſe n'aſtengano, e lo laſcino per le perſone nobili, e delicate,

Gradi E temperato in tutte le qualità.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Queſto è buono ne' tempi dell'Autunno, e dell'Inuerno, per tutte le etadi, e compleſsioni.

PERDICE.

Elettione CHe ſia giouane, e maſchio, quali ſono i Perniconi; e s'è poſsibile, che s'ingraſſi in caſa.

Giouamēti Genera ſottil nutrimento, preſto ſi digeriſce, ingraſſa, diſecca l'humidità dello ſtomaco, gioua molto alli conualeſcenti.

Nocumēti Le Perdici giouani non nuocono ſe non a gente ruſtica; ma le vecchie ſono di duriſsima carne, e di cattiuo ſapore.

Rimedio Non ſi mangino, ſe non quando ſono giouinette, e le vecchie per lungo tempo ſi faccino venir frolle all'aria della notte.

Gradi E calda nel primo grado, e ſecca nel ſecondo.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Pur che ſiano giouani, ſono buone in ogni tempo per i putti; ma ricercano il tempo freddo.

HISTORIE NATVRALI.

LA carne del Fagiano nel nutrire, nello smaltirsi presto è pari a quella della Gallina, ma al gusto è molto piu soaue; è di complessione mezana tra il capone, e la Perdice. I macilenti, & estenuati con questo cibo subito si rifanno; perche è piu lodato di tutti gli altri volatili. Per la sanità, e per la forza che dà: è preferito anco alle galline, delle quali è alquanto piu secco per l'aria, per lo nutrimento, e per l'essercitio maggiore, che fa: Ha virtù di fortificare la Digestiua, e di render subito le forze a quei che sono fatti deboli. Il Fagiano è stato cosi nominato da Fase fiume di Colchi: Da volgari è detto Fasano, perche fa sano l'huomo. E infestato da pidocchi; contra quali hà per rimedio il riuoltarsi nella poluere.

LA Perdice viue sedici anni di vita, ma non è buona, se non quando è assai giouane; perche quando inuecchia, si fa dura, e perde il buon sapore: la sua carne è ottima, e lodata piu della gallina, conferisce allo stomaco, & a conualescenti, che uogliono ingrassare. Accresce il coito: e perche declina alla siccità nuoce a melanconici, e ristringe il corpo: si mangia lessa, & arrostita, ch'in ogni modo è buona, e non lascia far corruttione nello stomaco. Mangiata con l'aceto sana il flusso. La Starna è dell'istessa natura, virtù, e qualità: genera molto, & ottimo sangue, che penetra presto E la Perdice consecrata a Gioue, & a Latona. In Paflagonia hanno le Perdici due cuori. Sono tanto lussuriose, che stando incontro ai maschi, s'impregnano del vento che spira da quella banda. Le Perdici si purgano col Lauro.

QVAGLIA.

Elettione CHe sia nutrita in paesi, doue non sia l'Elleboro; che sia presa da vccello di rapina; e che sia grassa, e ben frolla.

Giouamẽti Gioua solamente a' melanconici, che per esser molto humida, tempera la loro siccità. Nel resto piace a' golosi.

Nocumẽti Si corrompe subito nello stomaco; fa venir la febre, e genera il tremore, e lo spasimo.

Rimedio Alcuni dicono, che con l'aceto, e col coriandro, si le leua la malignità: & altri la biasimano affatto.

Gradi E calda nel fine del primo grado, & humida nel fine del secondo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E buona ne i tempi freddi; ma nuoce a i vecchi, a i paralitici, & a i flemmatici.

TORTORE.

Elettione. CHe siano giouani, & auanti che si mangino, s'ingrassino per alcuni giorni in casa, accioche perdano vn poco di siccità.

Giouamẽti Danno ottimo nutrimento, presto si digeriscono, fortificano lo stomaco; assottigliano l'ingegno; accrescono il coito, e sono di buon sapore.

Nocumẽti Nuocono a i colerici, & a i melanconici, perche la loro carne ha in se molta siccità.

Rimedio. Auanti che si mangino, si deuono tenere in casa per alcuni giorni a cibare de' cibi, che siano assai humidi.

Gradi. Sono calde, & secche nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Sono buone ne i tempi freddi per i vecchi, e per i flemmatici; ma nuocono a i colerici, & melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

E Quaglie sono in opinione di tutti gli scrittori, che generino lo spasimo, il tremore, & il male caduco; e però le biasmano in tutto, e per tutto, dicendo che nuocono alle complessioni temperate, et alle distemperate; che sono di difficil digestione, che dispongono i corpi alla generatione della febre, & in somma dicono che la carne loro sia peggiore di tutte l'altre. E questo dicono, che auiene, perche ella mangia l'Elleboro, & di quello si pasce, et anco di semi velenosi. Onde per fuggir questo dubbio, si potrebbono alleuare nelle case, con semi buoni, & salubri. I Greci chiamano la Quaglia Ortix, onde l'Isola di Delo, principalissima nell'Arcipelago, fu detta Ortigia, perche in quella furono ritrouate prima le Quaglie. La loro guida si chiama Ortigometra. I Latini la dicono Coturnix.

DIce Galeno, che le Tortore giouani, e grasse danno buon nutrimento; ma le vecchie sono di difficil digestione, e generano sangue melanconico; e però non si deuono mangiare, quando hanno passato l'anno: e sempre, se ben son giouani, si pongano due giorni morte all'aria della notte, accioche siano piu tenere; essendo che sono di carne piu secca, che tutti gli altri vccelli: e così preparate fanno vn'ottimo sangue, e sono di ueloce digestione, & accrescono il sangue a quei che n'hanno bisogno: e fanno bonissimo ingegno, secondo Auerroe nel 5. del Colliget. La Tortora si nasconde la Primauera, & perde le penne. Quando beue, non rimanda il capo in dietro. Viue otto anni, e si purga con la herba chiamata Parietaria.

TORDI.

Elettione. CHe ſia il tempo freddo, e che ſiano graſſi, e paſciuti di grani di Ginebro, e di Mortella.

Giouamēti Danno buon nutrimento; preſto ſi digeriſcono; fanno buon ſangue; e ſono molto vtili a' conualeſcenti.

Nocumēti Nuocono a quei che ſono ſoliti patire di Hemicranea, e di freneſia.

Rimedio. Cuocendoſi nel brodo di buona carne, ſtuffati, col Petroſello, & altre herbe aperitiue.

Gradi. Sono caldi, e ſecchi nel fine del primo grado, inſino al principio del ſecondo.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Sono buoni ne' tempi molto freddi, per ogni età, e compleſſione, eccetto che per i vecchi.

BECCAFICHI.

Elettione.
SIano molto graſſi, nel tempo che i fichi, e l'vue ſono ben mature, e che ſiano molti in numero.

Giouamēti Danno ottimo nutrimento, riſuegliano l'appetito, maſſime a' conualeſcenti; e ſono cordiali.

Nocumēti Nuocono a gl'infermi, e maſſime a quei che hanno la febre, e fanno venire tiſichi i Villani.

Rimedio. Non ſi diano a queſti tali; ma ſi seruino p i buon compagni; & ſopra tutto, che ſiano aſſai.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Sono ottimi nel tempo, che le vue ſono mature, per ogni età, e compleſſione; ma nuocono a gli infermi.

HISTORIE NATVRALI.

Tordi ſi deuono elegger graſſi, e che ſiano ſtati preſi col laccio, ouero con le reti; della qual natura, qualità, e virtu, ſono ançora i Merli; e però tutti ſi comprendono in vno ſteſſo capitolo: e perche la loro carne declina alquanto alla ſiccità, come anco fanno tutte le carni de i volatili, però ſi ci deſidera la graſſezza; accioche quella humidità venga à temperare la ſiccità naturale, et anco perche aiuta la digeſtione. Sono i Tordi molto gioueuoli a i macilenti, priui di ſangue, & in ſomma a quei che cercano riſtoro. Il Tordo fa col fango il nido nelle cime degli arbori: egli e ben loquace; ma gli è particolarmente aſcritta la ſordità, onde ſi dice per prouerbio. Surdior Turdo. Agrippina moglie di Claudio Ceſare n'hebbe vno, che imitaua le parole humane. Secondo Plinio i Tordi piacquero molto à Martiale, & ad Horatio.

Beccafichi ſono nelle tauole de' Signori molto ſtimati, e con gran ragione; poi che ſono al guſto tanto delicati, al digerir coſi veloci, et al nutrire molto oportuni. Non grauano lo ſtomaco, ſe ben ſi mangiaſſero a centinaia; anzi gli danno conforto, riſtoro, e forza. Similmente ſi vede per ſperienza, che quando ſi mangiano aſſai Beccafichi, tutto quel giorno ſi ſta allegro: per il che conchiudo, che generino ſpiriti uitali, e che ſiano mlto cordiali. E finalmente generano vn'eſquiſito e molto lodato ſangue. I Beccafichi, nel tempo dell' Autunno, ſi chiamano Ficedule, perche mangiano i fichi; & ne gli altri tempi ſono detti Melamcoriphi, per che hanno negra la cima del capo. Sumque Melamcoriphus quòd mihi fuſcus Apex.

CAPO.

Elettione. CHe sia di animale temperato in complessione, e di età mediocre: perche quando nasce, è troppo humido; e quando è vecchio, è troppo secco.

Giouamēti Da grandissimo nutrimento al corpo, prouoca l'orina, muoue il corpo, & accresce il coito.

Nocumēti Ingrossa gli humori sottili, genera i grossi, graua lo stomaco; perche tardi si digerisce, & difficilmēte passa.

Rimedio Mangiando seco sapori fatti con senapa, come la mostarda forte, ouero con altre cose molto aromatiche.

Gradi. E caldo nel primo grado, et humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E buono ne i tempi freddi, per i giouani, e per i colerici; ma non è buono per i vecchi, e per i flemmatici.

O V A.

Elettione. SIano di Galline giouani, grasse, e che siano calcate da i Galli, e nate di fresco: perche il lor calore è piu forte, il che si conosce dall'odore, e dal sapore.

Giouamēti Nutriscono presto, & molto; accrescono il coito, e lo stimulano; giouano a'tisici, allargano il petto, stagnano lo sputo del sangue, e chiariscono la voce.

Nocumēti Tardano la digestione, s'appresso subito si mangiano gli altri cibi; e fanno uenire le lentigini nel la faccia.

Rimedio. Che si mangi solamente il rosso; & tra l'oua, e gli altri cibi si ponga qualche interuallo di tempo.

Gradi. Sono calde, & humide, ma temperatamente.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Pur che siano fresche, sono buone in ogni tempo, ad ogni età, & per ogni complessione.

HISTORIE NATURALI.

IL Capo per esser composto di parti diuerse, è di grosso nutrimento; perche il ceruello è tutto viscoso, e tardi si digerisce, & ogni ceruello nuoce allo stomaco, & induce nausea; e però quando vuoi mouere il uomito, da nel fine del pasto un poco di ceruello condito grassamente, che subito seguirà: e però l'esperienza ha insegnato che si mangi in principio. Il miglior ceruello è quello de gli augelli, e massime delle montagne. Gli occhi sono parimente di natura acquea, composti di sette tuniche, tre humori, e sei muscoli: per la grassezza hanno in se uiscosità assai. La cotica, l'orecchie, il naso, & i labri sono cartilaginosi, onde generano sangue freddo, uiscoso, e fanno l'opilatione. Mangiandosi con Mostarda, ò altro sapor forte, diuentano migliori: ci è anco la lingua co'suoi muscoli, e le Glandule, dette Animelle, fatte per la generatione dello sputo: questa è facile a digerirsi, e soaue al gusto. Le Glandule sono ancora nelle mammelle, e quando sono piene di latte, sono molto delicate.

NOn solo si lodano l'Oua delle galline, ma anco quelle delle Perdici, e de' Fagiani. Ouo è vno animale in potenza, prodotto dalla superfluità di chi lo genera. La cui complessione è temperata, ancor ch'il bianco habbia del freddo, e'l rosso del caldo, e tutti due dell'humido. Nutriscono presto per la sottilità della sua sostanza, e per il temperamẽto del suo liquore. Nutriscono molto; perche tutta la loro sostanZc mutata s'assomiglia in tutto a i membri, per la conformita c'hanno con la natura humana. Il Bianco è freddo, e di dura digestione: e però si deue buttar uia: se si cuocono senza scorZa, suffocate nell'acqua, sono facili à digerire; come anco con la scorza meze cotte per sorbire, dette Tremule; ma se saranno assai cotte, dette sorbili; non nutriscono cosi bene, ne cosi presto. Le dure generano la pietra nelle reni; e le fritte, e le arrostite causano molti mali. L'Oua con fresche sono pessime.

FEGATO.

Elettione CHe sia di Oche ingrassate col latte, ouero di Gallina grassa, o di Porco impastato con fichi secchi, auanti che si ammazzi, ma che sia maschio, giouane.

Giouamēti E delicatissimo al gusto, da un'ottimo nutrimento al corpo; e particolarmente sana quei che nel farsi notte gli manca la vista.

Nocumēti Fatica lo stomaco, e l'aggraua, ritardando la digestione; massime se l'animale non è stato impastato, come s'è detto, ouero è di molti anni.

Rimedio Se si cuoce bene fin che sia consumato il sangue che tiene, e in sua compagnia sia ò saluia, o lauro, e poi sopra si ponga succo di cose acetose.

Gradi E caldo, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E buono in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione, pur che habbia le conditioni, che si sono dette di sopra.

TRIPPA.

Elettione. CHe sia di animale grasso, morto nella sua più bella età, ben pascolato, & essa sia molto ben purificata, netta, e grassa.

Giouamēti A quelli che sentono grande ardore nello stomaco, e nel vētre, perche genera humori frigidi.

Nocumēti A quei che patiscono le Varici, la lepra, & altri mali melanconici.

Rimedio. Cuocendosi molto bene, e per lungo tempo, alesso, con menta, & spetie assai, accioche perda la sua durezza.

Gradi. E fredda, & secca nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Questa non è buona, se non ne i tempi freddi, per i giouani, & per quei che sono di calda complessione, e che molto si affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

IL Fegato di tutti gli animali quadrupedi vecchi è peſſimo cibo; perche tardi ſi digeriſce, difficilmente paſſa, e genera humor groſſo. Per la ſoauità del guſto, & anco per l'altre coſe, lodà Galeno il fegato de gli animali, che ſono ſtati impaſtati con farina, latte, e fichi ſecchi: e di queſti i primi ſono le Galline, o Caponi; gli ſecondi ſono l'Oche; i terzi ſono i Porci; ma io ci pongo nel terzo luogo il capretto, con ſua licenza. Con l'impaſtatura diuentano le uiſcere di queſti animali tanto migliori di ſe ſteſſi, quanto che ſono gli animali piu delicati, e piu ſoaui de gli altri. I fegati de' Peſci grandi, e nobili ſono delicatiſſimi al guſto, di preſta digeſtione, e di ottimo nutrimento; & anco i goloſi gli bramano, come boccone molto giotto.

LA trippa è veramente cibo da perſone che faticano, e trauagliano aſſai il corpo, perche è piu dura della carne del ſuo animale; ma ſe gli auiene, che ben bene ſi cuoca, et che nello ſtomaco ſi digeriſca, dà gran nutrimento; ben che ſia piu crudo. La trippa della Vitella ſi digeriſce, e ſi cuoce piu preſto, e meglio di quella della Vaccina; e coſi anco quella de' Capretti ſi ſente al guſto teneriſſima: onde diremo il primo luogo eſſer di capretti, il ſecondo di vitella, il terzo della Vacca, quantunque ella ſia dell' altre piu graſſa, e piu ſaporita. Appreſſo Romani era mandato in eſſilio colui, che ammazzaua il Bue, o la Vacca per mangiarſi la Trippa, che da Latini è detta Omaſum.

TESTICOLI.

Elettione CHe ſiano di Galli ingraſſati, e non di quadrupedi vecchi; ouero che ſiano d'Agnelli, o di Porci giouani, e graſſi.

Giouamẽti Danno al corpo vn'ottimo nutrimento, moltiplicano lo ſperma, e accreſcono il coito.

Nocumẽti Sono di tarda digeſtione, maſſime quei de gli animali vecchi, e grauano alquanto lo ſtomaco.

Rimedio Cuocendoſi prima con Pulegio montano, e ſale, e poi facendoſi fritti nel butiro freſco, o ſtuffati cõ ſughi acetoſi.

Gradi Sono caldi, & humidi nel ſecondo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Queſti ſono buoni ne' tempi freddi, ad ogni età, & compleſſione, eccetto che a' decrepiti, & a' flemmatici.

PIEDI.

Elettione. CHe ſiano di Capretti, e di Agnelli, o di Vitella, ouero di altri animali giouani, e che ſiano di molta fatica.

Giouamẽti Giouano a i colerici, e a chi ha il ſangue ſottile; fanno dormire, e nutriſcono copioſamente; e ſaldano le vene rotte ſul petto, e giouano a' tiſici.

Nocumẽti Nuocono a quei che patiſcono i dolori colici, la ſciatica, & altri mali nelle giunture, perche generano humori viſchioſi.

Rimedio. Cuocendoſi bene a leſſo, ſin che ſiano disfatti, & poi apparecchiandoſi con aceto, e zafferano, ſe gli leua ogni malignità.

Gradi. Sono temperati nel caldo, ma humidi nel principio del primo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Sono buoni d'ogni tempo, per i giouani, & per i colerici: ma fanno danno a' vecchi, a' flemmatici, & a' podagroſi.

HISTORIE NATVRALI.

A sostanza de' testicoli è simile a quella delle mammelle; ma è alquanto piu calda, per rispetto dello sperma, che essi generano. Quei di Galli impastati, sono soaui al gusto, e di ottimo nutrimento. Anzi Auerroe disse, che Tãtum nutriunt, quantum ponderant. I Porci si castrano, perche la sua carne diuenti piu saporita, & manco humida; ma i Tori; accioche siano atti all' agricoltura; atteso che non si possono domare da gli huomini cosi facilmente. I Testicoli del Porco sono migliori di quei de gli altri quadrupedi: e se bene sono vn poco tardi a digerirsi; nondimeno danno poi un ottimo nutrimento.

Ono migliori i Piedi dauanti; perche con la fatica si fanno piu digestibili. Generano i Piedi humori vischiosi, & grossi, & il loro sangue è piu freddo di quello che genera la carne. Quando sono ben cotti, si digeriscono assai presto, e sono di conueniente nutrimento: e se bene sono parti estreme priue di carne; nondimeno per il continuo moto, e gran fatica, che fanno, perdono la durezza, e la uiscosità, c' hanno i nerui, e gli altri membri che non durano fatica. Si prendano adunque i piedi de gli animali sudetti, & si cuocano assai, sino che siano disfatti, & poi vi si metta aceto, e zafferano, che perderanno la viscosità; e si mettano in principio della mensa, che faranno appetito.

CARPIONE.

Elettione.

Rendasi sempre che si pno hauere di qual si voglia tempo, forma, e misura, che sempre è pfettissimo.

Giouamēti Dà ottimo nutrimēto. Edi esquisitissimo, e delicatissimo sapore. Tal che di commun consenso egli è il piu nobile di tutti i pesci.

Nocumēti Non apporta ueruna sorte di danno, o nocumento, se non che la carne sua presto si corrompe, e però si deue cuocer subito.

Rimedio. Sia accarpionato, leuate le scaglie, e le budella; si fa star nel sale per sei hore, poi si frigge nell'oglio, e si bagna di aceto, doue siano bollite spetie, e zafferano.

Gradi. E caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E buono in ogni tempo, ad ogni età, & a qual si uoglia complessione.

TRVTTA.

Elettione Che sia grossa del mese di Maggio, e che sia presa in rapidissime acque, oue siano sassi, & precipitij grandi, e non in laghi.

Giouamēti Nutrisce ottimamente, si digerisce presto, e genera un humor frigido, che rinfresca il fegato, e'l sangue; e però è buona nelle febri ardenti.

Nocumēti Subito si corrompe; e però subito presa, si ha da mangiare; nuoce a' uecchi, & a chi ha lo stomaco debole.

Rimedio. Se si cuoce nell'acqua, e nello aceto in portioni eguali, e si mangi con sapori acetosi; ouero si accarpioni, come s'è detto.

Gradi. E frigida nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E buona ne i tempi caldi, per ogni età, eccetto che per i decrepiti, & per ogni complessione, eccetto che per i flemmatici.

Il Carpione non è stato conosciuto ne da Greci, ne da Latini. Ha la schiena tutta macchiata di color negro fosco, e d'oro. Nasce solamente nel lago Benaco, detto volgarmente di Garda; ancora che alcuni se ne trouino nel lago della posta, donde nasce il Fibreno; ma sono piccoli, che non arriuano alla libra; ma quei di Garda sono di sei, e di otto libre. Partorisce nel principio dell'estate, e perche nelle budella non si troua altro escremento, che arena d'oro; si crede da molti, ch'egli d'oro si pasca, massime perche uiue nel fondo del lago. In ogni modo che si cuoca, è di delicatissimo sapore, e si conserua con frondi di Lauro, Mirto, e Cedro.

La Trutta non fu conosciuta da Greci, e tra Latini Columella la chiama Piscis uarius. *Santo Ambrosio la chiama Trutta. Eliano Trotta. Ausonio disse.* Purpureisque salar stellatus tergora guttis. *Ella è tutta macchiata di rosso, o di colore simile alla purpura, & alcuni luoghi hanno del negro. Quelle che nascono ne i laghi, sono molto maggiori di quelle de' fiumi. Sempre nuota contra acqua, e saglie altissimi sassi. Quando è morta subito perde il sapore, e la bontà; onde subito conuiene mangiarla. Dicono i golosi, che si deue cuocere nel brodo di un grassissimo Cappone. Quelle de' laghi nuocono agli infermi; ma non quelle de' fiumi, che come sassatili, e digestibili si concede nelle febri ardenti. Accrescono lo sperma.*

STVRIONE.

Elettione. CHe sia preso ne i fiumi: perche quiui si fa piu grasso, e piu saporito, che nel mare. Che sia di etade; e si mangi la pancia principalmente.

Giouamēti Si stima nelle tauole per cibo lautissimo, e pretiosissimo, e che tenga il primo loco. Nutrisce assai, accresce il coito, e rinfresca il sangue.

Nocumēti Nuoce a gli infermi, & a i conualescenti; perche ha la carne grassa, e genera humor vischioso, che tardi si digerisce.

Rimedio. Cotto a lesso nell'acqua, & aceto, e poi mangiato con sapor bianco, che sia acetoso, con vn poco di cannella dentro.

Gradi. E caldo nel principio del primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E buono ne i tempi caldi per ogn'uno, eccetto per i catarrosi, e per quelli che patiscono dolori nelle giunture.

OMBRINA.

Elettione. SI deue mangiare spetialmente ne i giorni caniculari, ch'è all'hora piu grassa, e piu saporita, e tra tutte le parti si loda piu il ventre.

Giouamēti Dopo lo Sturione, è il piu nobile, & il piu saporito pesce, che si mangi. Dà buon nutrimento, presto si digerisce, rinfresca il sangue, e cresce lo sperma.

Nocumēti Nuoce allo stomaco freddo, e tardi si digerisce, quando non è ben cotta; e genera ostruttioni.

Rimedio. Cuocendosi a lesso nell'acqua, & aceto, e poi mãgiandosi col sapor bianco, ouero arrosto piena di garofani, bagnandosi con molto oglio, & agresta.

Gradi. E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E buona ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per i colerici; ma nuoce a i vecchi, a i flemmatici, & alle persone otiose.

HISTORIE NATVRALI.

L Sturione, quando è picciolo, si chiama Porcelletta; e quando è grande, si chiama Sturione: ma però non sono spetie differenti. Si troua in Mare, & in fiumi; perche dal Mare va all'acqua dolce. Partorisce l'estate, cosi in Mare, come ne' fiumi. Nō si pasce di pesci, ma di escrementi, e di grassezza, e di cose minute, che troua: si piglia tutto l'anno non con hami, a quali non si accosta, ma con reti. Auanza di sapore tutti i pesci di Mare, e di fiumi. Delle sue oua salate si fa il Cauiaro, che si porta in mercantie, e si mangia cotto, e crudo: se ne fa assai nel mercato di Tana appresso il fiume Tanai; & è ottimo per isuegliar l'appetito, e per far bere con gusto: e della polpa se ne fanno gli Schenali che sono salati, e secchi al fumo.

QVesto pesce fu detto da Greci Sciena, che vuol dir Ombra, perche col suo veloce nuoto fuggendo, piu tosto appare ombra che pesce. Quando è picciola, pare tutta d'argento lucido, diuien grande, tiene il corpo sotto, che pare d'argento lucido, et di sopra oscuro, & opaco. Se ne sono uedute di 60. libre. Nasce, e uiue nel mare appresso i scogli herbosi, e vicino a i gorghi dell'acque, e non entra nell'acque dolci. Mangia altri pesci, e sempre camina sola, e non in compagnia d'altri, ancora che siano della sua spetie. Quando ha paura, nasconde solo il capo, e gli occhi.

TRIGLIA.

Elettione

Euesi elegger piu presto picciola, che grande, che si digerisce meglio; e non sia presa in luoghi fangosi, ne in mari morti, ma in luoghi sassosi.

Giouamẽti E delicata al gusto, posta sopra i morsi de' velenosi animali, gli sana; e mangiata, leua le malie fatte con mestrui di donne.

Rimedio Se si cuoce sopra la craticola, bagnandosi con oglio, e succo di aranci; ouero fritta si condisce con aceto, spetie, e zafferano; e cosi si conserua per molti giorni.

Gradi E calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E buona ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici; e per quelli che hanno lo stomaco gagliardo, e per le persone che si essercitano assai.

LAMPREDA.

Elettione

He sia presa ne i fiumi al mese di Marzo, ò di Aprile, che all'hora è piu grassa; e la spinal medolla è piu tenera.

Giouamẽti Al gusto è delicatissima, è pretiosissima nelle tauole, da ottimo nutrimento, & moltiplica, & moltiplica lo sperma.

Nocumẽti Si digerisce vn poco tardi, massime se non si cuoce bene; e si crede che nuoca a i podagrosi, & a chi patisce ne i nerui.

Rimedio Se si affoga dentro la maluasia, e se gli serra la bocca con noce moscata, e i buchi co' garofani, e si cuoca in vn tegame con nocciuole, pane, oglio, e spetie, e maluasia.

Gradi E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E buona di ogni tempo, per ogni etade, e complessione, eccetto che per i decrepiti, per i podagrosi, & per quei che patiscono ne i nerui.

A Triglia è detta da Latini Mullus, e da Venetiani Barbone: si pasce di Alga, d'Ostreghe, e di pesci minuti, e particolarmente di lepri marini; e però è consecrata à Diana: rare volte passa il peso di due libre. Appresso i Romani antichi erano in grandissima stima le Triglie, e le pagauano molto care, per hauerne il fegato. E pesce marino, ma non nasce ne i mari di Settentrione: si troua anco ne' stagni di mare; ma quella è di cattiuo nutrimento. Si mantiene anco ne i Viuari viua come gli altri pesci. Partorisce tre volte l'anno, e però è attribuita alla triforme Dea. Dice Oppiano: Accipiunt Triglæ terno cognomina partu. *Dicono i cuochi, che la Triglia non si apre; ma perche resti intiera, basta che gli diano vn bascio alla bocca. La Triglia ha due barbe nel labro di sotto, e però è detta Barbone. Affogata nel vino che si beue, fa venire in odio il vino.*

L*A Lampreda ha hauuto questo nome; perche sempre sta leccando le pietre. Si troua in mare, e ne i fiumi; perche nel principio della Primauera entra nell'acque dolci, et al principio dell'estade ritorna al Mare, e nel fine della Primauera partorisce doue si troua. Nell'estade la sua spinal medolla, ch'è tutta senza spine, diuenta durissima, e però in quel tempo non si deue mangiare. La sua carne è di ottimo nutrimento, e nelle tauole è molto desiderata. Da Latini è chiamata Mustella; e da Greci Galexia. Quelle che sono grosse, e macchiate si pigliano in alto mare, lontano dal lito, e molto di rado si pigliano ne i fiumi. I Tedeschi le chiamano Noue occhi.*

DENTALE.

Elettione. He ſia graſſo, & preſo nella Coſta di Amalfi, ouero in Schiauonia, & acconciato in gelatina.

Giouamẽti Da copioſo nutrimento; ma ſe è molto graſſo, non nutriſce tanto, e ſi digeriſce molto meglio. Stringe il corpo.

Nocumẽti E di tarda, & difficil digeſtione, & aggraua lo ſtomaco, maſſime che ſia debole.

Rimedio. Cuocendoſi nell'acqua, con molto oglio, e ſale; ouero arroſto, bagnandolo ſpeſſo di oglio, e di agreſta; ouero facendoſene la gelatina.

Gradi. E caldo nel primo grado, e ſecco nel ſecondo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni E cibo delicatiſſimo per l'inuerno, per i giouani, e per i colerici; ma non per i vecchi, ne per i flemmatici.

ORATA.

Elettione. CHe ſia preſa d'inuerno, in alto mare, e non in altro tempo, ne in mare morto. Si lodano quelle che ſono preſe ne i mari di Leuante.

Giouamẽti Da copioſo, & buono nutrimento a chi la digeriſce bene; ſana i veleni naturali, & accreſce il coito.

Nocumẽti E difficile da digerirſi; perche ha la carne molto dura, e per chi ha lo ſtomaco debole.

Rimedio. Cuocendoſi in acqua, & oglio, con zafferano, ſpetie, vua paſſa, & herbe odorifere, ouero ſu la craticola, o marinata.

Gradi. Nel caldo è temperata, ma è ſecca nel primo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni E buona lo inuerno, perche è piu ſaporita; conferiſce a' giouani, & a quei che ſono di calda compleſſione, di gagliardo ſtomaco, e di grande eſſercitio.

HISTORIE NATVRALI.

SOno i Dentali chiamati dà Greci Sinodi, e da Latini Dentices. Quando sono piccioli, nuotano, e viuono separati, e solitarij dalla sua spetie; ma quando sono in età confirmata, stanno sempre in compagnia, e cosi ingannano i pescatori, che col cibo cercano prendergli: essi stando insieme, e ridotti in giro, si danno il segno l uno all'altro, e si ammoniscono, che nessuno vada a pigliar quel cibo; ma quei che uanno soli, facilmente si prendono; il che è in prouerbio appresso i pescatori: Gli Schiauoni li tagliano in pezzi, e li cuocono con l'aceto, sale, e molto zafferano; & in gelatina li portano tutto l'anno à vender per Italia:

L'Orata acquistò questo nome, perche ha le ciglia di color d'oro, e da Greci fu detta Chrysophrys, ma i fianchi sono di colore d'argento. E pesce di mare; ma viue appresso a i liti. Partorisce l'estate, uicino alle bocche de' fiumi; e sta mentre dura il feruore dell'estate nascosta nel fondo delle acque per 60. giorni, come impatiente del caldo: e stimata molto nelle tauole, e tenuta per pesce nobilissimo, e uiue solo di carne d'altri pesci. Alcuni dicono che si troua ne i laghi; ma appresso gli scrittori non se ne fa mentione. Sergio Orata fu il primo che conseruasse l'Orate ne i viuari; onde prese questo nome. Sono questi pesci piu timidi de gli altri; perche si nascondono sotto le radici de gli alberi, che sono ne i liti, e col batter le frondi si spauentano, & si pigliano facilmente.

CALAMARO.

Elettione CHe ſia piccolino, e non grande, perche è piu tenero, e piu preſto ſi digeriſce, e che nõ ſia preſo in mari morti.

Giouamẽti E delicatiſsimo al guſto, e molto ſtimato nelle tauole: accreſce l'appetito; e dà all' huomo molto, & buon nutrimento.

Rimedio Quando è grande, è di difficil concottione; e particolarmente nuoce a i paralitici.

Si cuopre con la farina, e ſi frigge, e poi s'aſperge con ſucco d'aranci. Meglio ſi cuoce in acqua, e vino al pari, oglio, pepe, & herbe odorifere, col ſuo ſucco.

Gradi E freddo nel primo grado, & humido nel ſecondo

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Quando è piccolino, è buono d'ogni tempo, e p ogni perſona; ma quando è grande, ricerca vno ſtomaco gagliardo, perche è di dura digeſtione.

SPIGOLA.

Elettione CHe ſia cãdidiſsima, e molliſsima: ſi chiama Lanati, e che ſia preſa nel Teuere, tra gli due ponti, d'Inuerno, e ſpetialmente del meſe di Gennaio.

Giouamẽti E di ſapore delicatiſsimo, e molto grata nelle tauole, e rinfreſca aſſai, generando humor freddo, e ſottile di ſoſtanza.

Nocumẽti Nuoce quando è grauida, perche genera molti eſcrementi; & in ogni tempo, per eſſer aſſai humida, nuoce a i catarroſi.

Rimedio Cuocendoſi ſopra la craticola a fuoco lento, bagnandoſi con oglio, aceto, e ſale; ouero in acqua, & aceto, e poi mangiandoſi con ſapor bianco acetoſo.

Gradi E fredda, & humida nel ſecondo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Il tempo della ſua perfettione è il meſe di Gennaio, onde ſi dice per prouerbio: Gennaio Spigolaro; & all'hora conferiſce ad ogn'età, e compleſſione.

HISTORIE NATVRALI.

IL Calamaro si troua in tutti i Mari, e si chiama da Greci Theutis, e da Latini Loligo. E senza sangue, come anco sono tutti i pesci molli, i quali tutti hanno il capo tra il uentre e li piedi. Ha otto piedi, et è senza viscere, come gli altri molli. Ha un'humor negro simile all'inchiostro dentro vna uessica, ilquale quando ha paura, esce fuori; come auiene a gli huomini timidi, che se li moue il corpo; e questo humore, è detto da Greci Tolon, e la uessica Micona: cosi intorbi dal'acqua e fugge i pescatori. La femina ha due budella, che seruono per mammelle, e fa l'oua; il che non ha, ne fa il maschio. Non si troua in acqua dolce. Non camina, ma solo nuota, come la Seppia; ouero vola sopra l'acque, come le Rondini. Mangia i Cefali, & i pesci molto grandi.

LA Spigola si chiama da Greci Labrax, & Licos, in Toscana Ragno, in Venetia Varolo, in Genoua Louazzo, in Napoli Spinola. Ha la lingua d'osso, vna pietra nella testa, et il cuore triangolare. nasce nel mare, ma entra ne' fiumi, e nuota quasi sopra l'acque. Partorisce due uolte l'anno; ma l'vltimo parto è di poca vita. Mangia carne d'altri pesci: è rapace, vorace, e crudele. Rode la coda del Cefalo, col quale ha scambieuole inimicitia, eccetto che il Giugno, il Luglio, e l'Agosto, nel qual tempo viuono insieme con grandissima concordia. Quando è circondata dalle reti, con la coda ara e caua l'arena, e cosi abassandosi fugge la rete. Quando è ferita dall'hamo, fa la ferita maggiore, e caua l'hamo; e finalmēte è ammazzata da Gambarelli, che molti n'ingiottisce, et essi col corno acuto, che hanno in fronte la feriscono. Da Latini è detta Lupus.

CEFALO.

Elettione CHe sia preso in mare, non fangoso; ma arenoso, e sassoso; e che il lito guardi a Settentrione; che non sia grauido, ne grasso, perche questi sono senza sapore.

Giouamēti E delicato al gusto; & il brodo doue egli è cotto, moue il corpo; dà buon nutrimento; & il suo fiele sana i dolori de gli orecchi.

Nocumēti Nuoce allo stomaco, quando è d'acqua fangosa; non si digerisce, e genera tristi humori, e molti escrementi.

Rimedio I grossi si cuocono a lesso, ouero si fanno arrosto; i piccioli si friggono. Co' primi si cuoce l'origano; e con quegli vltimi si pone il succo di aranci.

Gradi E frigido nel primo grado, & humido nel secōdo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Questo è cibo per l'Autunno, e per l'Inuerno; ma ricerca giouentù, complessione calda, stomaco gagliardo, e grande essercitio.

LACCIA.

Elettione. CHe sia presa in acque dolci, e non in mare; pche in fiume si fa grassa, tenera, e saporita, e sia di Aprile, o di Maggio: e sia piena di uoua.

Giouamēti E delicata al gusto, e dà assai nutrimento al corpo, e prouoca il sonno. Ha in capo vna pietra, che gioua alla quartana.

Nocumēti Nuoce quando è presa in mare; perche ha la carne dura: e nuoce ancora a chi ha lo stomaco debole; perche genera flemma.

Rimedio. Se si cuoce nell'acqua con aceto, e sale, e si māgia con sapore acetoso; ouero si fa arrosto bagnata con aceto, & oglio col finocchio, o saluia, o rosmarino.

Gradi. E fredda nel primo grado, & humida nel secōdo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Ogni volta che questo pesce sia preso in fiumi, e che sia nel tempo della Primauera, conferisce ad ogni età, e complessione in mediocre quantità.

HISTORIE NATVRALI.

I Cefali tutti ſi chiamano digiuni, non perche non pren dano nutrimento; ma perche non mangiano per cibo coſa che ſia animata: onde non ſi mangiano l'vn l'altro; ma ne tan poco neſſun a ſorte di carne: onde non con la carne, ma col pane ſi prendono. Si paſcono d'allega, e d'arena, e non uanno all'hamo, c'habbia carne. S'ingrauidano di Decembre, portano 30. giorni, e partoriſco no vna volta l'anno alle bocche de' fiumi. Delle ſue oua ſalate ſi fanno le Bottarghe, dette da Greci Oatarica. L'oua, & i parti piccoli non ſono toccati da altri peſci; ma quando ſono creſciuti, ſono inſidiati da tutti. Si trouano in tutte l'acque; e le gran pioggie li fanno diuentar ciechi. La luſſuria li fa pigliar facilmente; e quando hanno paura, naſcondono il capo, credendoſi eſſer tutti naſcoſti, e ſicuri.

LA Laccia fu detta da Greci Thriſſa, da Venetiani Chieppa, da Napolitani Aloſa, et da Auſonio Aloſe. Se non foſſe la moltitudine delle ſpine, non cederebbe ad altro peſce, tãto è ella ſaporita, maſſime quelle che ſi pigliano nel Teuere. dopo queſte, quelle dell'Arno; & vltime ſono quelle del Vulturno. Quelle di mare ſono aride, ſecche, e dure; ma come entrano ne' fiumi, ſubito diuengono graſſiſſime: et al principio di Giugno tornano nel mare a partorire. Ne' fiumi non ſi trouano, ſe non piene d'oua, o di ſeme, che ſi dice latte. I Latini la chiamano Clupea; le migliori ſono quelle d'oua.

TONNO.

Elettione.

He sia giouane, che sia del mese di Settembre, e si deue prendere piu tosto la carne magra, che la grassa.

Giouamēti

La sua carne sana i morsi de' cani rabbiosi. Il suo ventre, che è grassissimo come quello del porco, è molto desiderato nelle tauole.

Nocumēti

Genera molto escremento, tardi si digerisce, accresce la flemma, e graua lo stomaco.

Rimedio. Quando è conseruato con sale, si fa migliore, e fresco si cuoce su la craticola con aceto, coriandro, sale, e molte spetie.

Gradi. E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Non si deue mangiare se non l'autunno, e l'inuerno, da' giouani, da' colerici, e da quei c'hanno buon stomaco, e che fanno molto essercitio.

TENCA.

Elettione. CHe sia femina, e non maschio, e presa in fiume, ouero in lago non fangoso, e che non sia tempo d'estade, ma di autunno, o d'inuerno.

Giouamēti Sono al corpo di poco, o nessun giouamento, ma tagliate p la lunghezza della schena, & applicate alle piante de' piedi, leuano l'ardor delle febri.

Nocumēti Si digeriscono tardi, grauano lo stomaco, e sono di cattiuissimo nutrimento, massime ne' giorni caniculari.

Rimedio. Cuocendosi con aglio, & herbe odorate, e spetie, al forno; o con oglio, cipolla, & vua passa; o rouersciata, & empita di menta, aglio, petrosello, & aceto.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E cibo da vsarsi in tempi freddi, da' giouani, da' colerici, & da quei che molto si affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

IL Tonno è detto da Greci Thynnos, e da Latini Thynnus, ne' giorni caniculari è molestato da un uermicciuolo, come Tafano; e però in quel tempo si ha da fuggire: usa il coito nel mese di Febraro, e partorisce nel solstitio dell'estate, solamente in Ponto, e non altroue, & in pochi giorni cresce; perche tutti i pesci presto crescono, e massimamente in Ponto. Quando nasce si chiama Cordilla, poi Limosa, poi Palamide, e come ha finito l'anno, Tonno. E crudele, perche mangia i propri figliuoli. Vede piu con l'occhio destro che col sinistro. Mangia solamente carne, e ghiande. Tanto cresce che crepa, e non uiue se non due anni al più. Della sua carne salata si fa la Tonnina, e'l Tarantello; e l'oua si salano, e se ne fanno Bottarghe. Non ha se non un'occhio, e però nuota con quella parte doue ha l'occhio buono, verso terra.

LA Tenca non è nominata da gli antichi, forsi perche fosse plebeo pesce, e come si dice solazzo del uolgo. Solo Cicerone nel libro de Claris oratoribus, fa mentione di un'oratore Piacentino, il qual per esser molto faceto, fu detto per sopranome il Tenca. Non si trouano mai in Mare; ma ne' fiumi o nelli laghi, e queste per il più puzzano di fango; ma quelle di fiumi, non si pigliano tutto l'anno, ma di autunno sono più grasse: sono poco stimate da chi habita la Marina, ma molto da gente di Terra. Sono cibo da persone che molto si faticano, e che hanno buono stomaco, e però dal Maggio fino al Nouembre sono tristissimo cibo.

LVCCIO.

Elettione. CHe ſia di fiume, s'è poſsibile, ouero de'laghi, che non ſiano pieni di fango; che ſia grande, freſco, e graſſo.

Giouamẽti Dà molto nutrimento, e le ſue maſcelle abbruciate, e fatte in poluere, e beuute in vino al peſo d'uno ſcudo, rompono la pietra.

Nocumẽti E di dura digeſtione, di cattiuo nutrimento, & aggraua lo ſtomaco, moltiplicando la flemma.

Rimedio. Cuocendoſi a leſſo inſieme con herbe odoroſe, e con oglio, e poi mangiandoſi col ſapor bianco; ouero arroſto ſu la craticola con origano, & aceto.

Gradi. E freddo, & humido nel ſecondo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Queſto è paſto graue; e però conuiene l'Inuerno a i giouani, & a i colerici; ma quãdo è preſo in fiumi, è molto manco nociuo, e piu digeſtibile.

ANGVILLA.

Elettione. CHe ſia del meſe di Marzo, ò di Aprile; preſa in mare arenoſo, e non fangoſo; e che ſubito preſa, ſia cotta.

Giouamẽti E di delicatiſsimo ſapore, dà buon nutrimento: e col ſale conſeruaſi lungamente, e diuiene ottima per lo ſtomaco contra le flemme.

Nocumẽti Genera vn poco di ventoſità, maſsime ſe ſi mangia la ſua ſpina, & ha ancora dell'humido.

Rimedio. Cuocendoſi ſu la craticola, dentro vn foglio di carta con oglio, petroſello, e coriandoli; o con ſale, & origano, per alcuni pochi giorni conſeruandoſi.

Gradi. E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medeſimo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Nel tempo della Primauera, queſta conuiene a tutte l'etadi, & a tutte le compleſsioni, purche non ſe ne mangi troppa quantità.

HISTORIE NATURALI.

IL Luccio, si come sempre con la Tenca viue, e si prende; così ancor'esso da gli antichi non è stato nominato. Non si troua in mare, e ne' fiumi pochissimi, e rari, ma ne' laghi, e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno uolentieri in luoghi fangosi. Nel Teuere non se ne pigliano dieci l'anno, e questi sono teneri quanto è il latte. Il Luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E carniuoro, atroce, e crudele: mangia gli altri pesci, e massime della sua spetie: sana le sue ferite col toccare la Tenca. E cattiuo per gli infermi, contra i Medici da dozina, che ardiscono di darlo con poco giuditio, & manco discretione.

L'Anguille sono desiderate nelle tauole, per essere al gusto sopra modo soaui, e delicate: si generano senza ouo, e senza coito; perche ne' stagni, seccata l'acqua, si generano subito che è piouuto: viuono, e si nutriscono di pioggia. In mare nascono appresso le bocche de' fiumi, oue è l'Alga, e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi; si dilettano stare nell'acqua chiarissima; altrimenti nella torbida subito muoiono; si come ancora in poca acqua s'affogano, come gli animali che inspirano aria, s'affogano, se in poca aria si rinchiudono. Il giorno dormono; e l'una mangia l'altra. Atheneo dice hauer visto in Arethusa appresso Negroponte l'anguille domesticate con gli annelli d'oro, e di argento a gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani di chi lo porgeua. Viuono otto anni; e sei giorni fuor delle acque, se spira Tramontana. Riferisce Atheneo, che in vna cena, oue era vna bellissima Anguilla, fu detto da vno de i conuiuanti: Tu sarai l'Helena di questo conuiuio, & io sarò il Paride. In Beotia si sacrificaua alli Dei. Archesistrato la chiamò regina, e guida della voluttà. Nelle Anguille non ci è maschio, ne femina.

SARDA.

Elettione CHe sia del mese di Marzo, ò di Aprile, presa in mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamēti E di delicatissimo sapore, dà buon nutrimē to, e col sale conseruasi lungamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumēti Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & ha ancora dell' humido.

Rimedio Cuocendosi su la craticola, dentro vn foglio di carta con oglio, petrosello, e coriādoli, ò con sale, & oregano, per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gradi E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Nel tempo della primauera questa conuiene a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni; purche non se ne mangi troppa quantità.

FRAGOLINO.

Elettione SE bene è buono d'ogni tempo; nondimeno è migliore l'Inuerno, mangiato con tre conditioni, che sia fresco, fritto, e freddo.

Giouamēti Ha la carne tenera, saporita, facile a digerirsi, genera buon nutrimento, & è molto salutifero a chi l'usa di continuo.

Nocumēti Cuocendosi fritto, e condendosi con succo di aranci, e pepe; ouero arrostito si mangi caldo col succo di agresta.

Rimedio E temperato nelle qualità attiue; ma è humido nel primo grado.

Gradi Questo pesce, è migliore l'Inuerno, che in altri tē-

Tempi, Etadi, Cōplessioni pi, a tutte l'etadi, e complessioni, purche si mangi in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

LA Sarda è molto conosciuta; perche in ogni luogo si troua, o fresca o salata: quando è piccolina, si chiama Membrada, poi Sardina, poi Sarda, ma solamente in Mare uiue, e si piglia. Quando è Sardina, si sala, e uolgarmente si chiama Alice, ouero Anchiò, partorisce due volte l'anno, e quando entra in Ponto, non ritorna adietro; ma entrando nel fiume Istro, e per i luoghi sotterranei, e meati di quello, passa nell' Adriatico. Si gode dello strepito della musica, e con quello si vede saltare, & vscire del Mare: si piglia con le foglie della Bieta. Le Sarde salate risuegliano l'appetito e nettano lo stomaco dalla flemma; e però se ne da tal volta a i conualescenti per primo pasto.

IL Fragolino, ch'è di color rosso, simile alle Fraghe, fu detto da Greci Erythrinos, à Venetia si chiama Arbore, e da Latini Rubeli. E pesce di Mare, ne si troua in acqua dolce, ma si bene appresso i liti del Mare; e subito ch'è nato, si uede pieno d'oua: e perche tutti si ueggono esser' ad un modo, però si crede, che siano tutte femine, e questa grauidezza si uede l'estade; e pero sono migliori l'inuerno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e massime di Gambarelli, e non sono uagabondi; ma uanno in compagnia de gli altri della sua spetie. Sono riputati per saporitissimi, e per nobilissimi.

OSTREGA.

Elettione
He non ſia preſa in luogo fangoſo; e ſe ſi può, pigliſi di quelle, che ſono rate ſu i fondi de' nauilij vecchi; ſia de' meſi che hanno la R. e ſiano man giate freſche.

Giouamẽti Ha vn certo ſucco ſalato, che moue il corpo piu gagliardamente di tutti gli altri teſtati; riſueglia l'appetito, & accreſce il coito; ma poco nutriſce.

Nocumẽti E vn poco difficile à digerirſi, e la ſua carne ne i ſtomachi freddi accreſce la flemma, e ui fa oſtruttione.

Rimedio Apparecchiandoſi con pepe, oglio, e ſucco di arãci acetoſi, dopo ch'è cotta ſu la bragia; auertendo che non ſi ha da leſſare.

Gradi E calda nel primo grado, & humida nel ſecondo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni E ſalutifera ne i tempi freddi per i giouani, per i colerici, e per quelli che hanno lo ſtomaco molto gagliardo.

GRANCHIO.

Elettione. CHe ſia preſo appreſſo i fiumi, ò altre acque dolci; perche ha piu virtù del marino: ſia di Primauera, ò di Autunno, e la Luna piena.

Giouamẽti Gioua a i tiſici, & a quei che ſono morſicati da' cani rabbioſi; moue l'orina, accreſce il coito, purga la renella, e nutriſce aſſai.

Nocumẽti La ſua carne è vn poco difficile a digerire, e genera humor groſſo, e flemmatico.

Rimedio. Cuocendoſi bene ſu la bragia viua, e poi mangiãdoſi con pepe, e con aceto forte.

Gradi. E freddo nel ſecondo grado, & humido nel primo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni E buono ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, e per quelli che hanno lo ſtomaco molto caldo.

HISTORIE NATVRALI.

L'Ostrega non ha testa, ma nella parte di sopra ha il meato, per il qual manda fuora gli escrementi: non è ne maschio, ne femina; ma da vna sola banda produce un'ouo, donde esce vn'humor prolifico, e fecondo, in forma di latte. Nasce nel fango, ch'incomincia a putrefarsi, ouero nella schiuma, che lungamente si ferma intorno i nauilij. Non può uiuere fuori dell'acqua; quantunque non riceua in se aria, ò altro humore: non si puo mouere da luogo, se ben sia staccata: non ha senso; ma secondo il moto della Luna si accresce, e si diminuisce. Si gode della peregrinatione, e d'esser portata in acque lontane, e particolarmente alle bocche dei fiumi. È desiderata nelle tauole de' Principi, e si troua di varij colori. Ne i mesi che non hanno la R, non è buona; perche và in amore, & perde il sapore. l'Ostrega fu chiamata dagli antichi delitiosa, & schiumosa. Le più lodate erano quelle del lago Lucrino.

IL Granchio fu detto da Greci Carcinos. Egli non ha coda, ma il corpo rotondo: e perche è senza testa, ha nel petto tutti gli instrumenti de' sensi. Ha gli occhi che guardano per storto, e la zampa destra piu grande della sinistra. Vsa il coito con la bocca, e dalle parti dinanzi: camina all'indietro cosi velocemente come innanti: mētre sta in terra, ua per le cauerne: è di lunga vita, e nel principio della Primauera, depone la scorza. Mentre si cuoce diuenta rosso, e del suo corpo morto nasce lo Scorpione. Di natura molto simili sono anco i Gambari, de' quali non hanno parlato gli antichi, & i Gambarelli nominati Squille piccole. In Fenicia sono i Granchi nei liti de' fiumi di tanta velocità, che difficilmente si possono pigliare.

LVMACA.

Elettione CHe ſia colta in luoghi mõtagnoſi; che ſia lontana da paludi; che habbia paſciuto herbe odorifere; ſia purgata: ſono anco buone quelle delle vigne.

Giouamẽti Gioua allo ſtomaco, & è grata al guſto: nutriſce aſſai, & è ottima per i tiſici, e ſmorza l'ardore della colera, e la ſete, e prouoca il ſonno.

Nocumẽti Si digeriſce tardi, e facilmente ſi cõuerte in flemma, e nuoce a chi patiſce la renella.

Rimedio. Cuocendoſi bene in compagnia di herbe odorifere, come menta, petroſello, e calamento, e con aglio, e con oglio; ma che ſia molto ben cotta.

Gradi. E fredda nel primo grado, & humida nel ſecondo.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni E buona ne i tempi freddi, quando è ben purgata, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno il calor naturale gagliardo.

TESTVDINE.

Elettione. CHe ſia groſſa, piena di uoua, e di buoni cibi paſciuta nella caſa, auanti che ſi mangi.

Giouamẽti Dà grandiſsimo nutrimento, gioua grandemente a i tiſici, & a gli eſtenuati.

Nocumẽti E di tardiſsima digeſtione, genera ſangue groſſo, e flemmatico, e fa gli huomini pigri, e dormiglioſi.

Rimedio. Cuocendoſi tanto, che ſia beniſsimo cotta, e gittando via la prima, e la ſeconda acqua, & apparecchiandoſi con herbe calde, e con ſpetie.

Gradi E fredda nel ſecondo grado, & humida temperatamente.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni E buona ne' tempi caldi per i giouani, per i colerici, e per quelli, che durano grandiſsima fatica; ma vuole eſſer ben cotta, e ben apparecchiata.

HISTORIE NATURALI.

LA Lumaca si sa ch'usa il coito, ma se di coito si generi, o di putrefattione, ancora è in dubbio appresso gli scrittori: sta nascosta nel tempo dell'inuerno, e nella bocca sua fa vn coperchio tanto duro, che pare che sia di Gesso; e queste cosi coperchiate sono le migliori di tutte l'altre. Anticamente erano tanto grate nelle tauole, che le conseruauano ne i uiuari, e le ingrassauano con Sapa, Farro, & altre cose. Auertasi sopra tutto che siano colte in luoghi, che non siano fangosi, e che non habbiano mangiato herbe cattiue. Di ciò sarà giudice l'odorato, e'l gusto: come non puzzano, non hãno cattiuo sapore, e siano ben purgate, ben apparecchiate, e ben cotte, non sono di cattiuo nutrimento. Il suo succo muoue il corpo. Le migliori sono quelle, che si colgono negli Spineti.

NEssuno animale, c'habbia le penne, le squamme, e la scorza, ha le reni, se non la Testudine; la qual ha la carne di tanta uiuacità; che se bene se le taglia il capo, e se le caua il Cuore; nondimeno soprauiue per molto spatio di tempo. Fà vn fischio breue, e sottile. Partorisce l'oua con dura coperta, e di due colori, come sono quelle de gli augelli: le sepelisce in terra, e espesso visitandole le coua, & in capo di vn'anno fa vscir fuori la sua genitura. Della sua carne cotta se ne fa vn pesto per gli infermi, ch'è di grandissimo nutrimento, è rinfresca assai, & gioua à gli hettici.

TELLINE.

Elettione. CHe siano grandi, che si aprano facilmente, e che siano ben purgate dall'arena.

Giouamēti Quando sono fresche, la loro decottione fa lubrico il corpo, e prouoca l'orina: le salate fanno vna cenere, che non lascia rinascere i peli.

Nocumēti La loro carne è di tarda digestione, e graua lo stomaco, fa venir la sete, e stringe il petto.

Rimedio Cuocendosi con vino, con Petrosello, e con altre herbe odorifere, e con spetie.

Gradi. Sono calde nel primo grado, & secche nel secondo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Sono buone ne i tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e per quei che trauagliano assai.

RANOCCHIE.

Elettione. CHe non siano terrestri, ma nate, & habitanti nell'acque; che siano grosse, e ben formate, e non generate nel tempo della pioggia.

Giouamēti Cotte lesse con oglio, e sale, e mangiate, sono la theriaca de i veleni di tutte le serpi: la decottione fatta con acqua, & aceto, gioua a' dolori de' denti.

Nocumēti Sono di dura digestione, grauano lo stomaco, & accrescono le flemme; & il loro nutrimento è cattiuo.

Rimedio. Che siano ben cotte, e poi apparecchiate con sapore fatto di herbe odorifere, e calde, e con vn poco di aglio.

Gradi. Sono fredde nel secondo grado, & humide nel primo.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Si deuono vsare ne i tempi caldi, da i giouani, da i colerici, & da chi fa grand'essercitio; ma non da i vecchi, ne da i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

DElle Telline ne fecero breue memoria gli antichi ſcrittori, con dire, che le freſche ſolueno il corpo, e le ſalate fatte in poluere e meſcolate con liquor cedrino non laſciano rinaſcere i peli: ma à tempi noſtri non ſi vede che ſia in vſo il ſalarle. Si pongono nell'acqua freſca, e quiui ſi laſciano ſtare un giorno, o due che coſi deponeranno tutta l'arena, c'haueranno: il vino cotto con eſſe le fa piu grate al guſto, e leua loro anco ogni humidità, maſſime ſe ui ſi aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le ſcorze, ne fanno fiſchietti. Gli Spagnuoli le chiamano Brignigois.

E Ranocchie hanno lingua, e voce, e fanno l'oua, donde eſcono neri, e minuti pezzuoli di carne, che non ſono altro che occhi, e coda, e queſti creſcendo, ſi formano le gambe, e l'altre parti: viueno ſolamente ſei meſi, e poi ſi conuertono in fango, et rinaſcono all'acque di Primauera quell'iſteſſe, che prima erano nate. Hanno due fegati. Vſano il coito di notte, ſtando il maſchio di ſopra. Nelle Iſole di Cirene, e di Serifo ſono mutole. Quando molto ſtrideno, ſignifica mutatione di tempo. Riferiſce Plinio al capitolo 29. del libro 8. che in una Città di Francia i popoli furono ſcacciati dalle Renocchie; percio che queſte beſtie crebbero in tanta quantità, ch'i Cittadini furono coſtretti abbandonare la Città.

PEPE.

Elettione. CHe i grani non ſiano vani, marci, e leggieri; ma freſchi, grauiſſimi, pieni, neri, ne troppo creſpi: che tutti queſti ſegni moſtrano, che egli ſia maturo.

Giouamẽti Aiuta la concottione, riſueglia l'appetito, caccia la ventoſità, fortifica lo ſtomaco, e riſcalda gagliardamente i nerui, e i lacerti: fa orinare, e conſuma la flemma.

Nocumẽti Nuoce alle perſone, che ſono di calda compleſſione ne i tempi caldi, & in paeſi caldi: conſuma lo ſperma, & infiamma il ſangue a chi troppo l'uſa.

Rimedio. Vſandoſi in poca quantità ne i tempi freddi, & ſopra i cibi freddi, & humidi, e che non ſia peſtato troppo ſottile.

Gradi. E caldo & ſecco nel fine del terzo grado, e quaſi partecipa del quarto.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni E buono ne i tempi freddi, per i vecchi, & per i flemmatici, & catarroſi.

CANELLA.

Elettione. CHe ſia piu freſca che è poſſibile, il che ſi conoſce dall'odore, che ſia gagliardiſſimo, e ſoauiſſimo; dal ſapore, che ſia acutiſſimo; e dal colore, che tiri al roſſo.

Giouamẽti Prouoca l'orina, reſiſte a i veleni, corrobora il ceruello, e tutte le viſcere; chiariſce la viſta, ne laſcia putrefare gli humori cattiui.

Nocumẽti Non ſi deue vſare da' colerici, ne in tempi, ne in paeſi caldi; perche il troppo vſo infiamma le viſcere, & il ſangue.

Rimedio. Prendendoſi per condimento di cibi flemmatici, ne in tempi freddi, & in poca quantità.

Gradi. E calda, & ſecca nel terzo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Conferiſce ne i tempi freddi a' vecchi, a quei che ſono di fredda compleſſione, & c'hanno lo ſtomaco debole.

HISTO NATVRALI.

IL Pepe acerbo ſi chiama biancho, et il maturo ſi chiama negro, ilquale ſi coglie in India del meſe d'Ottobre, e lo ſeccano al Sole, ſpargendolo ſopra alcune ſtoie fatte di Palma, fin che diuenta negro e creſpo, ilche ſi fa in tre giorni. Tutto il Pepe riſcalda, prouoca l'orina, fa digerire, tira, riſolue, e leua le caligini degliocchi, e fa partorire. Poſto ne' luoghi naturali delle donne ſubito dopo il coito, impediſce l'ingrauidarſi. Compoſto in Lettouaro, gioua alla toſſe, & à tutti i difetti del petto. Maſticato con l'vua paſſa, purga la flemma della teſta, conſerua la ſanità, muoue l'appetito, e fa digerire.

LA Cannella s'vſa in difetto del vero Cinamomo, ilquale à queſti tempi non ſi porta alle noſtre parti, ſe non poco, & ſta appreſſo Principi grandi. Queſta ha in ſe l'Aromaticità, la ſtitticità, e l'acuità; & però fortifica tutti i membri; gioua alla toſſe, & a gli altri difetti del polmone; apre l'oppilationi, e conforta il fegato, e lo ſtomaco, conſumando l'humidità che ui ritroua, e ſana le morſicature de' vermi uelenoſi; aiuta la digeſtione, e ſcaccia la ventoſità; conforta il cuore, fa buon fiato, e moltiplica il latte, e lo ſperma. Purga, conforta, & aiuta la teſta.

GAROFANI.

Elettione

He ſiano di odore perfettiſſimo, e di ſapore eſquiſitiſſimo; perche queſti ſono ſegni di freſchezza.

Giouamēti

Fortificano tutti i membri principali & in ſpetie lo ſtomaco: ſanano il fluſſo, e fermano il vomito, e leuano il puzzore del fiato.

Nocumēti

Nuocono a' colerici l'eſtate, & anco fanno amare le uiuande, quando ui ſi pongono in molta quātità.

Rimedio

Se ſi uſano in poca quantità da flemmatici, ouero in tempi freddi, ne' cibi humidi.

Gradi

Sono caldi & ſecchi quaſi nel terzo ordine.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni

Sono ottimi nel tempo dell'inuerno, per i vecchi, per i flemmatici, & per quei che ſono catarroſi.

GENGERO.

Elettione.

CHe ſia freſco, e non conſumato dal tempo; il che dal buon'odore, & acuto ſapore ſi comprende, & anco, che quando ſi ſpezza, non faccia poluere.

Giouamēti

Caccia la ventoſità, riſcalda, ma piu tardi del pepe; è ottimo per chi ha lo ſtomaco freddo; prouoca il coito, conſuma le flemme, e chiarifica la uiſta.

Nocumēti

Non è buono ne i tempi, e paeſi caldi, ne per chi ha calda compleſſione: perche infiamma chi troppo l'ha in vſo.

Rimedio.

Quando è freſco, ſe ſi condiſce col mele, diuenta ottimo per i vecchi, e per riſcaldare; ouero ſecco ſe ne vſi in conueniente quantità.

Gradi.

Quando è freſco, è caldo in terzo grado, & humido nel primo: ma quando e ſeccato, diuenta ſecco nel ſecondo grado.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni

Gioua vſarlo ne i tempi molto freddi, a i vecchi, a' flemmatici, & a quelli che abondano di molta humidità, & ventoſità.

HISTORIE NATVRALI.

Ascono i Garofani in Oriente in alcune Isole del Mare d'India, e si portano a noi per la soauità del loro odore; confortano la virtù digestiua, e fanno ottimo fiato, leuando la nausea, e l'inappetenza. Fanno il Cuore robusto, e moltiplicano gli spiriti Beuutone quattro dramme con il latte, aumentano mirabilmēte le forze di Venere. Assottigliano la vista, e leuano i fiocchi, e le nuuole degli occhi. Per cogliersi si mettono sotto gli alberi, & si battono con le canne.

L Gengeuo, quādo è fresco, hà molta humidità, il che si conosce, ch'egli facilmente si corrompe: e questo è causa, che non riscalda così presto, come fa il Pepe, alqual si rassomiglia poi nell'altre virtù. Il Gengeuo, che fresco si condisce in Oriente, è molto buono per moltiplicar il latte, lo sperma, e per accrescere il coito: e così anco per dar forza ad uno stomaco debole, leua l'opilationi, e gioua alla testa, e fa penetrar presto il cibo. Si porta il Gengeuo da Calecut, Città famosissima dell'India, fresco, e condito con Zuccaro, ò cō Mele, e si serua per gli vsi sopradetti.

NOCE MOSCATE

Elettione CHe ſia freſca, e non pertugiata, che ſia graue, bē piena di humoɔe, e ben graſſa; che queſte ſono freſche, e che ſia roſſa.

Giouamēti Fa buon fiato, leua le lentigini, conforta la viſta, lo ſtomaco, il fegato, e la milza; prouoca l'orina, e cō feriſce alla matrice.

Nocumēti Nuoce particolarmente a quelli che patiſcono le morici, e che ſono ſtitichi; perche ella ſtringe il corpo.

Rimedio. Vſandola di raro, & in poca quantità, e meſcolandoui ſeco vn poco di gengeuo; che con l'humidità ſua la contemperi.

Gradi. E calda, e ſecca nel fine del ſecondo grado.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni E ottima ne i tempi dell'Inuerno, per le perſone, che ſono graui di età, per i flemmatici; ma nuoce a i melanconici.

ZAFFERANO.

Elettione. DEue eſſer freſco, ben colorito, e che habbia nelle fila alquanto di bianco, lungò, non fragile, pieno, che bagnato tinga le mani, e che non habbia odore di muffa.

Giouamēti Conſerua tutte le viſcere, e fa buon colore: diuiſo, conforta il cuore mirabilmente; prouoca il coito, e l'orina; & beuuto accelera il parto.

Nocumēti Va alla teſta, e gli nuoce, facendo dolore, ſonnolētia, & offuſca i ſenſi; fa nauſea, e toglie l'appetito; è contra l'ebbriacchezza.

Rimedio. Si adopri in pochiſsima quantità, e ne i tempi freddi: perche coſi farà ſtare il cuore allegro.

Gradi E caldo nel ſecondo grado, e ſecco nel primo.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni E vtil e vſarlo l'Inuerno in poca quantità, a i vecchi, a i flemmatici, & a i melanconici.

HISTORIE NATVRALI

LA Noce Moscata spesso si pone ne i condimenti delle viuande de'nobili; perche ha buono odore, e grato sapore. Fa buon fiato di bocca, accresce la uista, conforta tutte le uiscere, e particolarmente la bocca dello stomaco; fa orinare, e ferma il vomito, leuando via l'inappetentia; fa digerire, consuma la uentosità; & fa gran beneficio a quelli c'hanno lo stomaco debole, e'l fegato freddo; perche riscalda notabilmente. I flemmatici, & melanconici l'usino copiosamente, & i colerici se n'astengano.

IL Zaffrano, che si chiama da Latini Crocus, è notissimo à tutto il mondo, apre l'ostruttioni, e fortifica il cuore, entra in tutte le medicine cordiali, prouoca il sonno, leua uia l'Asma, e tutti i difetti del petto. Non è buono per la uista, ne per la testa; onde si deue vsare in molto poca quantità, e d'inuerno, ne' cibi humidi. Ha virtù di maturare, di mollificare, e di leggermente aprire. Applicato con latte humano, ferma i flussi de gli occhi. Egli hà del costrettiuo, e però rende il corpo stitico. Il suo odore ferisce il capo, e perturba l'intelletto.

ZVCCARO.

Elettione Bianchiſſimo, graue, ſodo, & duriſſimo da romperſi.

Giouamẽti Mantiene il corpo netto, & mondo, e gioua alle reni: nutriſce piu del mele; allarga, e monda il petto.

Nocumẽti Fa venir la ſete, e ſi conuerte facilmente in colera; e però nuoce a quei che hanno calda compleſſione.

Rimedio Mangiandoſi con granate, ouero con aranci, che ſiano di ſapore acetoſo.

Gradi E caldo & humido nel primo grado, ouero ſecondo alcuni è temperato.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni E buono d'ogni tempo, e conferiſce piu a quei che ſono di età matura, e di fredda compleſſione; che a' giouani, & a' colerici.

MELE.

Elettione. Vro, chiaro, lucidiſſimo, che tiri al color bianco, e che ſia ben granito, e groſſo.

Giouamẽti Riſcalda lo ſtomaco, maſſime ne' vecchi; muoue il corpo; reſiſte alla corruttione, e ſi conuerte in buon ſangue.

Nocumẽti Nuoce a quei che ſono di calda compleſſione, perche infiamma il ſangue, e moltiplica la colera, per la ſua acrimonia.

Rimedio. Mangiandoſi con frutti, o altri cibi che ſiano di ſapore acetoſo, ouero col zuccaro roſato

Gradi. E caldo & ſecco nel ſecondo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Non ſi deue vſare ſe non ne i tempi freddi, per i vecchi, per i catarroſi, e per quei che ſono di calda compleſſione.

HISTORIE NATVRALI.

IL Zuccaro si chiama Mele di canna, perche si caua dalle canne di mele; e per esser buono, conuiene, ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchissimo, come è quello, che volgarmẽte da Medici è detto Tabarzet. Egli tira al caldo, ma nõ quanto fa il Mele, e non è anco tanto astersiuo: e però piu diletta allo stomacho, al polmone, & al petto, ch'il Mele. In tutte le viuande è gratissimo, eccetto che nella trippa, perche postoui sopra, la fa puzzare, come sterco di Buoi fatto di fresco. Mollifica la gola, & il petto, come anco fa quel zuccaro, che si chiama Candito, che leua la raucedine.

E Amico il Mele de' vecchi, e nemico de' giouani, de' colerici, e de' febricitanti: quando è crudo, si sente acre al gusto: muoue il corpo, prouoca il vomito, e genera ventosità nelle budella: ma quando egli è cotto, conuiene à quei che i sono frigidi per natura, per età, ò per infirmità; ma nuoce ai calidi, perche si conuerte in cholera. Muoue l'orina, netta il petto, & i polmoni da gli humori, che cascano dal capo. Se si digerisce, nutrisce molto; ma preso in gran quantità, subito fa opilationi. Si cuoce, fin che deponga tutta la schiuma.

MOSTO COTTO.

Elettione CHe sia fatto di vino cauato dall'vua dolce, cotto tanto, che manchi per metà, e che sia ben chiaro.

Giouamēti Gioua alla strettezza del petto, & a gli affetti del polmone, & alle vlcere delle reni, e della vessica; & è buono contra i veleni.

Nocumēti Fa ostruttione, genera ventosità, dà grosso nutrimento; tardi digerisce, e non è troppo amico dello stomaco.

Rimedio Vsandosi non per cibo, ma per condimento: e seco sempre si ponga pepe, o altre cose aromatiche, d'Inuerno.

Gradi E caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Ogni volta che sia per condimento de'cibi, conferisce ad ogni età, & ad ogni complessione, in tutti i tempi dell'anno, e massime dell'Inuerno.

ACETO.

Elettione CHe sia fatto di ottimo vino, che sia vecchio, e se si puo, che dentro ui siano le rose.

Giouamēti E ottimo per smorzar l'ardore della colera, e la sete: fortifica le gengiue, risueglia lo appetito, & incide la flemma.

Nocumēti Nuoce molto a i nerui, & alle donne che patiscono male di matrice: è pessimo per i macilenti: punge lo stomaco, e le budella.

Rimedio Mescolādoui seco acqua, e zuccaro in molta quantità, ouero vua passa dolce.

Gradi E freddo nel primo grado, e secco nel secondo, quantunque sia di contrarie qualità composto.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E gioueuole ne i tempi molto caldi per i giouani, e per i colerici, e nuoce a i vecchi, & a quei che patiscono ne i nerui.

HISTORIE NATVRALI.

IL Mosto cotto volgarmente detto Sapa, se si fa di uino negro; nutrisce molto, genera nutrimento grosso; ma consuma, e leua i catarri del petto. Quando si fa di vino bianco, diuenta piu sottile di sostanza, e mollifica piu il petto, e muoue ancora piu il corpo. La Sapa è di grossa sostanza; ma posta in empiastri fatti di semola, e sale, mitiga i dolori gagliardamente; fa grande oppilatione nel fegato, e nella milza; si per esser dolce, come anco per esser grossa: e però quei che sono oppilati, la deuono lasciare in tutto, ouero vsarla in poca quantità.

TVtti i Filosofi s'accordano nella siccità dell' Aceto; ma nel resto sono differenti: perche lo pongono alcuni freddo; perche smorza l'ardore della cholera: & altri lo pongono caldo; perche buttato sopra la pietra, bolle, e rompe la pietra: però si puo dire, che la sua calidità sia in potentia, e la frigidità sia in atto dominante: e quanto manco egli è forte; tanto più è freddo. E nemico a i melanconici, & a' stomachi freddi e particolarmente alle Donne, per rispetto della Matrice. Se si beue caldo; fa resistenza alle beuande velenose; ma beuuto in quantità genera l'Hidropofia.

AGRESTO.

Elettione

Ia fatto d'vua acerba, auanti ch'entri la Canicula, ſecōdo che inſegna Dioſcoride: ouero ſecondo l'uſo commune, pur che ſia chiaro.

Giouamēti Gioua mirabilmente l'eſtate a ſmorzare la colera, a ſuegliare l'appetito, & a quelli che ſono di calda compleſſione, e di ſtomaco gagliardo.

Nocumēti Stringe gagliardamente il petto, e fa venire la toſſe, & è anco molto nemico a'nerui, & a chi patiſce dolori colici.

Rimedio Vſandoſi in compagnia delle carni, o d'altri cibi caldi, graſſi, e dolci.

Gradi E freddo nel primo grado, e ſecco nel ſecondo.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Si deue vſare l'eſtate, e ne i tempi molto caldi: & conferiſce a' giouani, & a' colerici; ma è inimiciſſimo de' vecchi, & de' flemmatici.

SALSA.

Elettione CHe ſia fatta di herbe molto odorifere, come Serpillo, Menta, Baſilico, Aceto roſato, due Garofani, Pane arroſtito, & vn poco di Aglio per chi piace.

Giouamēti Riſueglia mirabilmente lo appetito, e fa mangiare con voglia; fa digerire bene il cibo, e taglia le flemme, che ſono nello ſtomaco.

Nocumēti Nuoce a i febricitanti, & a quei c'hanno lo ſtomaco ardente, maſsime ſe ſi mangia in gran quantità.

Rimedio Meſcolandoui buona quantità di ſucco di agreſta, o d'aranci acetoſi, e mangiando cibi buoni appreſſo.

Gradi E calda piu, e meno, ſecondo la natura dell'herbe, che ui ſi mettono.

Tempi, Etadi, Cōpleſſioni Queſta è ſtata ritrouata per ſuegliare l'appetito, ne i tempi ardenti, per ogni età, e compleſsione; e maſſime per i giouani.

HISTORIE NATVRALI.

'Agreſto ſi chiama da Latini Omphacium, conferiſce à gli infiammati, & à gli abbrugiati, piu che l'Aceto: conuiene molto à i corpi cholerici, & à i ſanguigni. In alcuni luoghi ſi caua il ſucco da' Limoncelli, e da gli Aranci acetoſi, e ſi ſerua per l'vſo d'Agreſta, & rieſce piu grato. L'Agreſto vuol hauer del color citrino, che tiri al roſſo. Rinfreſca potentemente doue biſogna. I cibi caldi, ſecondo Auicenna, come ſono i Colombi, ſi deuono mangiare con molto Agreſto; e coſi tutti gli altri caldi. Sopra i Peſci ſi ponga con ſpetie calde.

LA ſalſa è ſapor uerde, è molto in uſo per tutte le parti, e ſi mangia con le carni, per farle più grate al guſto: e l'eſtate, maſſime, quando per i ſouerchi caldi l'appetito è perduto, pare che molto ſi conuenga. Si fa in mille modi, ma Virgilio dicendo: Allia, Serpillumq;, atque herbas contundit olentes. Pare ch' approui queſta per la migliore: alcuni uſano la Moſtarda, detta Muſtus ardens, qual non conuiene ſe non ne i tempi freddi, S'uſa anco l'Agliata, il ſapore d'Vua, il ſapor di Viſciole, la Peperata, & altri ſapori ſecondo i guſti varij delle perſone, e ſecondo i tempi.

LATTE.

Giouamẽti Accresce il ceruello, ingrassa il corpo; gioua a gli hettici, leua l'ardore dell'orina, nutrisce assai, fa bello il color del corpo, accresce il coito.

Nocumẽti Nuoce a chi ha la febbre; a chi ha doglia di capo; a chi patisce ne gli occhi; a i cattarrosi; a chi ha la pietra; a gli oppilati; a i denti; & alle gengiue.

Rimedio. Auanti che si beua, se li ponga dentro vn poco di sale, o zuccaro, o mele; accioche nello stomaco non si congeli, e si beua a digiuno.

Gradi. Humido nel secondo grado, e quanto al caldo, è temperato.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Questo è buono ne i tempi caldi, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno buono stomaco, & è nemico a i vecchi, & à catarrosi.

BVTIRO.

Elettione. Che sia freschissimo, e dolcissimo: e se si potesse hauer, che fosse di pecora; sarebbe piu lodato.

Giouamẽti Purga valentemente, e tira fuori le superfluità, che sono raccolte nel petto, e ne i polmoni ꝑ freddo, e sana la tosse.

Nocumẽti Rilassa lo stomaco, l'indebolisce, & a chi molto l'usa, induce la nausea.

Rimedio. Mangiando appresso di quello, cibi confortatiui, stitichi, & astringenti, ouero il zuccaro rosato vecchio.

Gradi. Caldo, & humido nel principio del primo grado.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E buono d'ogni tempo, pur che sia fresco; e conferisce piu a i vecchi, che a i giouani; petche gli purga il catarro.

HISTORIE NATVRALI.

IL Latte è composto di tre sostanze, l'una acquosa det ta Sero, ch'e freddo, & humido, nitroso, e solutiuo: la seconda è grassa, della qual si fa il Butiro, & è tempe rata, ma vntuosa: e la terza è grossa, della qual si fa il cascio; e questa è grossa, uischiosa, e flemmatica. Il piu pregiato Latte è l'Humano, il secondo è il Bouino, il terzo è il Pecorino, il quarto è il Caprino, e l'utimo è il Bufalino; ciascuno si giudica ottimo nel suo genere, secondo i pascoli, il tempo dell'anno, e l'età dell'animale. Se il Lat te hauerà molto Sero serà senza pericolo affatto. Se hauera molto Cascio, sera da fuggire; perche genera la pietra. L'uso continuo del Latte nuoce ai denti, & alle gengiue; e però dopo che si è beuuto, si laui la bocca con uino mescolato con Mele, che cosi si fortificheranno i denti, e le gengiue. Il Latte muoue il corpo, leua la tosse, allarga il petto, e ristora i conualescenti. Beuasi in tanta quantità, che si possa digerir presto: e poi non si mangi nulla, non si moua, non si dorma, ne si beua uino, fin che sia digerito.

L'effetto del Butiro, quando è fresco, è simile a quello dell'Oglio fresco: apre il petto, mondifica i polmoni, & in somma aiuta gagliardamente a maturare i catarri grossi, preparandosi le strade per l'essito di quelli; massimamente se si mangia in sua compagnia il Zuccaro, ouero il Mele. Usasi di cuocere il Butiro, e conseruarlo col Sale, e questo cosi preparato diuenta molto più caldo, per la compagnia del Sale: ma pure ritiene sempre la uirtu sua di aprire, e nettare le parti del petto; e quanto piu s'inuecchia, tanto piu caldo diuenta.

CAPI DI LATTE.

Elettione CHe siano freschissimi, e fatti à fuoco lento, quando si leuano dalla massa del latte.

Giouamẽti Sono pettorali come il Butiro, & aggradeuoli al gusto, e leuano l'asprezza, e siccità dello stomaco.

Nocumẽti Tardi si digeriscono, anzi sopranuotano all'altro cibo; sono di grosso nutrimento, e facilmente si conuertono in vapori.

Rimedio Se si mangiano in poca quantità, & se si mescola seco molto zuccaro, o mele.

Gradi Caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Questo è pasto piu da giouani, e da colerici, che da vecchi, e catarrosi; perche ricerca lo stomaco gagliardo.

GIVNCATA.

Elettione CHe sia di latte, al quale non sia stato leuato il Butiro, e che sia fresca, e di ottimo pascolo.

Giouamẽti Smorza la sete, e l'ardore dello stomaco, a chi l'ha molto caldo, e potente per digerirla.

Nocumẽti Restringe il petto, e fa venir l'asma; e perche manda uapori al capo, fa alle uolte soffocatione, e sincope.

Rimedio Mangiarne di rado, & il meglio è, non mai. Ma pure quando occorre, prendasi per primo pasto con molto zuccaro.

Gradi Fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi, Etadi, Cõplessioni E cibo da usarsi ne' tempi molto caldi, e piu conforme a' giouani, & a' colerici, che a' vecchi, & catarrosi.

HISTORIE NATVRALI.

SOno i Capi di Latte poco differenti dal Butiro; perciòche eſſendo l'uno e l'altro il fiore, e la parte piu pura del Latte; il Butiro ſi coglie dalla maſſa del Latte, con certi uaſi larghi, ſenza adoprar fuoco; ma i Capi di Latte ſi cauano dopo che il Latte ha bollito un pochetto, piano piano: che ſe il fuoco foſſe gagliardo; non ſi coglierebbono, o non ſarebbono buoni; e per queſto i Capi di Latte non durano, ma preſto ſi fanno acetoſi, il che non auiene del Butiro. Inducono i Capi di Latte gran ſatieta, & a chi molto ne mangia, nauſea. E però non ſe ne mangi molto; e ſi mangino col Zuccaro, dopò paſto. Nel Regno di Napoli ſono delicatiſſimi, li congelano ſopra le foglie di Cauli, e li chiamano Natte: e quiui pare, che ſiano piu ſaporiti, che in altri paeſi.

LA Giuncata, come anco ogni Latte quagliato, è congelato; ſubito mangiato ſi putrefà; e ſe dopò paſto ſi prende, fa diſcendere a baſſo tutto il rimanente del cibo indigeſto, e crudo. Si digeriſce tardi, e con gran difficultà; & conuiene hauere gagliardo ſtomaco. Genera vn nutrimento groſſo, che ageuolmente genera la pietra. A molti ha fatto venire quella ſpetie di fluſſo, che ſi chiama Lienteria, ouero leggierezza d'inteſtini. In ſomma è peggiore d'ogni ſorte di latte. Queſto nome di Giuncata è tolto da' Giunchi ne' quali ſi conſerua, e ſi porta.

RICOTTA.

Elettione He sia fatta di ottimo latte, e tanto fatta di fresco; che sia ancor calda; perche così piu presto si digerisce.

Giouamēti Gioua a gli huomini di calda complessione, conferisce a chi ha il flusso d'humori biliosi; smorza la sete, e l'ardor della colera.

Nocumēti Nuoce allo stomaco frigido; indebolisce i nerui; induce sonno, & tardi si digerisce.

Rimedio Mangiandosi molto fresca in vltima mensa, con molto zuccaro, & in poca quantità.

Gradi Fredda, e secca nel primo grado.

Tempi, Etadi, Cōplessioni Questa è proportionato cibo per i giouani, per i colerici, e per quei che si affaticano assai; e si può mangiare d'ogni tempo.

CASCIO.

Elettione CHe sia fresco, fatto di latte temperato, e che sia di ottimo pascolo.

Giouamēti Mollifica, & ingrassa il corpo; è gratissimo alla bocca, e non nuoce allo stomaco, e di tutti gli altri Casci è piu digestibile; ma che non sia troppo condensato.

Nocumēti Fa opilatione a chi troppo lo frequenta, massime a chi ha lo stomaco assai debole.

Rimedio Mangiandosi seco in compagnia noci, mandorle, pere, e mele; ma non si ha da vsare sempre.

Gradi E freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Cōplessioni E pasto di dura digestione, e ricerca vn gagliardo stomaco: e però conuiene piu a' giouani, & faticanti, che a' vecchi, & a gli otiosi.

HISTORIE NATVRALI.

LA Ricotta offende manco lo Stomaco, ch'il Cascio fresco: e se l'huomo sia sano, gli gioua piu presto che nuoca; ma se lo Stomaco sia di fredda complessione, non la digerisce mai, per esser di sostanzà fredda, e grossa. Nel che si uede hauere errato il Platina, che pone la ricotta per caldà. La Ricotta salata è molto peggiore della fresca; perche da pochissimo, e cattiuissimo nutrimento; fa venir sete, restringe il uentre, commoue, e genera molta ventosita. Accresce la Renella, e la pietra nelle reni, e ne i uasi orinarij, e con grandissima fatica si digerisce. Sono molto migliori le Fiorite; perche essendo fatte della parte piu pura, e liquide, si digeriscono piu facilmente, & non hanno grossezza nessuna; anzi penetrano presto, rinfrescano, e cauano la sete.

IL cascio fresco nutrisce piu del salato, & humetta. Tutti i Casci sono di tristo succo, eccetto ch' i Freschi, che da i stomachi caldi sono presto digeriti. Si ha da mãgiare quel giorno che si fa; perche come s'inuecchia, diuenta pessimo. Il Cascio uecchio si biasma, perche difficilmẽte si digerisce, induce la sete, infiamma il sangue, fa la pietra, opila il fegato, passa tardi, genera colera, stringe il corpo; perche il Quaglio gli dà questa acutezza. Fa piu danno il Cascio infiammando, che utile assottigliando: se sara di mezo tempo, non sarà ingrato allo stomaco, e poco danno gli apporterà, mãgiandolo mediocremente. Il Pecorino è molto migliore de gli altri; si come il Caprino, è il peggiore. In somma mangisi in quantita tale, che serua per sigillo solo dello stomaco; et si osserui il Prouerbio commune, che dice. Caseus est sanus, quem dat auara manus.

Perche sia necessario il bere.

L bere è vna cosa humida in atto, che nel ventre si mescola co' cibi, e quelli trasporta a tutte le parti del corpo. Egli è necessario per due cause. L'vna perche bagni dentro il corpo, e riempia i luoghi di quelle sostanze humide, che si risoluono, e si consumano. L'altra, acciochè porti il cibo a tutti i mẽbri, e lo faccia penetratiuo quanto basta. Questa mescolanza di cibo, e di bere si fa per la digestione: quella per la nutritione, e questa per la conseruatione della sanità; come dimostra la mistione de gli elementi insieme, che sono di diuersa natura. E perche la Concottione non è altro, ch' vna perfettione fatta dal calor proprio, e naturale in vn soggetto, che ha contrarie passioni, secondo Aristotile al quarto delle Meteore; chiara cosa è, che quanto si farà miglior concottione, ne seguirà tanto piu perfetta nutritione; e questo serà, quando insieme si mescoleranno il cibo, e'l bere; nel quale atto le passioni delle prime qualità verranno à temperarsi insieme. Di piu, quello che si cuoce, è necessario che diuenga di sostanza simile all'orzata; acciochè sia sottile, e penetrabile: E perche quello che si mangia è sodo, gli è di bisogno, ch' in sua compagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo faccia diuentare e penetratiuo, e sottile, e questo è il Bere; del qual parlando Platone nell' Hipparco, disse, ch' egli era humido nutrimento del corpo, e nel 2. delle leggi disse; che si come il ferro nel fuoco si fa tenero, cosi i corpi de' vecchi col vino si fanno piu molli, e resisteno alla durezza, & alla siccita dell'età.

Regole da osseruarsi nel bere.

ON si beua ne Acqua, ne uino, quando lo stomaco è digiuno; massime chi è stato al bagno, chi ha usato il coito, ò fatto altro essercitio tanto violento, che si sia accresciuta la frequētia della respiratione, ò sia sudato; se prima non si prende refettione di cibi; perche nuoce alla Testa, al Ceruello, a Nerui, e fa alienatione di mente, massime se ci è gran fame.

Dopo il cibo per tre hore non si beua, se non pochissimo Vino, ò Acqua secondo l'usanza; perche il bere quando lo stomaco è pieno, non lascia ch'il cibo tocchi la sostanza dello stomaco, anzi il vino interposto non lascia ch'il cibo si muti, come si conuiene.

Dopo ch'il cibo è calato dallo stomaco, e disceso giu al basso, allhora quei c'hanno gran sete possono satiarsi di Vino, o d'Acqua, secondo la loro consuetudine,

L'Acqua beuuta dopo pasto, con la sua frigidità impedisce la digestione: et il Vino, come penetratiuo, porta il cibo indigesto.

Chi di notte ha sete, lauisi la bocca, non beua se non pochissimo a fatto, e con uaso di stretta bocca, ouero con toleranza pongasi a dormire, secondo la dottrina d'Hippocrate, se però non ha mangiato cibi troppo salati.

Dopo l'Aglio, la Cipolla, et altri cibi acuti nō si beua, perche si accresce caldo a caldo; e si fa penetrare ꝑ le uene quei cibi di mala qualità indigesti. Ma prima si mangino cibi di buona qualità, e poi si beua.

Vino a chi si nieghi, & a chi si conceda.

IL Vino si niega a' fanciulli, perche egli è vn' aggiungere fuoco a fuoco sopra legne deboli, e perche turba loro la mente.

Platone fece la legge, che auanti li 18. anni non si potesse ber vino; e che nessun Generale d'essercito, Giudice, Gouernatore, o altro tale, mentre duraua il tempo del suo gouerno, potesse gustar vino. Aristotile ne' Problemi dice, che i putti non desiderano il vino; perche essendo molto humidi, non ne hanno di bisogno.

Platone nel Timeo vuole, che l'huomo, e la donna, quando hanno da stare insieme la notte per far figliuoli, si astengano dal uino.

Il vino si niega a' giouani, che crescono: perche hauendo essi vna natura calida, e feruente, portano pericolo di essere infiammati gagliardamente nell'animo: e nel corpo di esser furiosamente agitati.

Si concede a' giouani virili, che passando li 40. anni, incominciano ad entrare nel consortio de' vecchi.

Si concede a' vecchi, come cosa conueniente alla natura loro; perche col suo calore riduce la freddezza di quell'età ad vn giusto, e conueneuol temperamento; ma non conuiene dargli vini potenti, perche nuocono al capo, & a' nerui; ma solo quei Diuretici, e penetratiui, che fanno copiosamente orinare.

Queste leggi, puo esser che nella Grecia, oue i paesi sono caldissimi, & i vini potentissimi, hauessero già luogo; ma in queste parti fredde, oue i vini non sono tanto grandi, non si seruaranno mai: massime che l'Italia antichissimamente fu detta Oenotria, dal produrre, e dal dilettarsi del vino.

Il vino fu negato anticamente alle donne; perche con l'vso di quello chiudono la porta alle virtù, e danno l'ingresso a tutti i vitij. E però si legge appresso Valerio, che Metello a furia di bastonate ammazzò la moglie. perche haueua beuuto vino: del quale atto egli non fu da nessuno ripreso, non che accusato.

Effetti del uino beuuto moderatamente,

DAl moderato vso del uino, l'ingegno si fa illustre e chiaro, l'Animo si rende piu fedele, e piu mansueto, l'Anima si dilata, gli Spiriti si cōfortano, l'allegrezze si moltiplicano, & i dispiaceri si scordano: onde soleua dire Zenone: Si come i Lupini, che sono amari, con l'infusione dell'Acqua si fanno dolci; cosi io col vino mi dispongo alle dolcezze, & a' piaceri: & Aristotile ne' Problemi disse, che'l vino apportaua agli huomini ardire, e speranza. Egli muta i vitij della natura in contrario, pcioche l'huomo di empio lo fa pio, di auaro lo fa liberale, di superbo humile, di pigro sollecito, di timido audace; la taciturnita, e la pigritia della Mente, muta in astutia, & in facondia. Scriue Ruffo, ch'i Persiani, e gli Eleni vsauano il vino, quando voleuano disputare, o discorrere, o dar consiglio graue: & gli Eleni in particolare l'vsauano, quando voleuano far versi, o sonare instrumenti musicali, con dire, che'l uino conduceua la mēte humana dalla potenza all'atto. Di singolar temperanza fu lodato Augusto, ilqual sempre si poneua a tauola, quando erano satiati gli altri conuiuanti, e si leuaua prima di tutti. Edi essemplar parsimonia nel bere fu celebrato Giulio Cesare da Marco Catone, il qual disse: Vnus ex omnibus Cesar ad euertendam Rempublicam sobrius accessit. *Nel qual senso Bacco fu cognominato mite dolce, donatore dell'allegrezza, nobile, generoso, candido, tenero, benigno, nitido, e blando. Et il vino fu detto lene, soaue, limpido, libero, molle, bello, muschiato pretioso flagrante, e buono.*

Quanto poi appartiene al corpo, Il Vino conferisce alla nutritione, alla concottione, alla digestione, & alla generatione del sangue. Egli distribuisce gli humori, che sono concotti, nutrisce con velocita, rallegra il cuore, caccia le ventosità, prouoca l'orina, aumenta il calor naturale, ingrassa i cōualescenti, risueglia l'appetito, muoue i sudori, fa dormire, rischiara il sangue, ch'è torbido, apre l'ostruttioni, porta il nutrimento a tutte le parti del corpo, assottiglia gli humori grossi, manda via il cattiuo colo-

re della cotica. & aiuta a fare uscire tutti gli escrementi del corpo. E questa quantità moderata del vino, secondo la dottrina de gli antichi, vuole esser tanta nello stomaco, che non nuoti, & i cibi non vadano nauigando, ne faccia vento, ne rugito.

Della qualità poi del vino, parlando Galeno, disse, che il buon vino vuol essere di età mezano, cioè ne nuouo, ne vecchio, di sostanza puro, e lucido, di color bianco, o mezo rosso, di odor soaue, e che nel gusto non si senta acquoso, ne stitico, ne amaro, ne dolce eccessiuamente. E questo è conueneuole a tutti, massime à vecchi.

Effetti del Vino beuuto fuor di modo.

QVando la quantità del vino, che si beue, nõ puo esser moderata dal calor naturale, non solo egli non scalda, ma genera effetti, & infirmità frigide; percioche soffocando il calor naturale, nuoce assai al ceruello, & a tutti i nerui; e quindi nasce l'apoplesia, la paralisia, il letargo, il mal caduco, lo spasmo, & il tremore.

Quanto poi appartiene all'animo, il vino fa gli huomini loquaci, ingiuriosi, forsennati, stupidi, homicidiarij, et lussuriosi: egli corrompe la mente, risolue l'animo, e distrugge le potẽze animali, e naturali: e se l'ebbriachezza si frequenta, apporta molte lesioni al corpo humano. Di souerchio, e dishonesto beuitore fu notato Alessandro, e piu volte ripreso da Androcide, con queste parole: Ricordati, o Re, che quando tu beui il vino, tu beui il sangue della Terra; egli poco curãdo queste ammonitioni, spesse volte per il troppo bere dormiua due giorni intieri; onde diuenne Prouerbio, e fauola delle genti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo bere fu chiamato Caldius Biberius Mero. Nel qual senso Bacco fu nominato inuerecondo, armigero, fulmineo, insano, audace, martio, belligero, effeminato, mezo huomo, e due volte nato. Et il vino obliuioso, estuante, feruido, fumãte, schiumoso, ebbrio, insano, giocoso, & ignigero: Percioche, oltre che estingue il lume dell'anima rationale, molte volte è cagione di morte subitanea: poi che il vino in

alcuni stomachi si conuerte in colera, & in altri in puro aceto; e l'uno e l'altro è grandissimo male. E quando l'huomo è ebbriaco, è come vna Naue, che stà in mezo il Mare senza gouerno. Pure se l'huomo volesse alcuna uolta, o per compagnia, o per delitia, o per sensualità beve vn poco piu del suo ordinario; auerta in quel pasto di mangiar poco; accioche la quantità del vino non portasse il molto cibo indigesto per le vene; e la molta quantità del cibo non ritardasse il passaggio al vino; ilquale con questa occasione fermandosi nello stomaco, manderebbe gran copia di fumi alla testa, e potrebbe causare alcuni di quei mali effetti, che si sono detti di sopra.

Di piu non si pongano cibi Diuretici nelle uiuande, ne si mangino cose dolci, ma cose amare, come mandorle. I Cauoli nel pasto sono ottimi contra i nocumenti del vino: e dopo il pasto l'uso delle Cotogne, delle Cotognate, de i grani di Mortella, e di tutte l'altre cose astringenti, e molto à proposito per questo effetto. Hor perche gli è cosa impossibile, che di tutti i vini particolarmente si possa trattare, io mi ristringo a questi sei capi generali, che nel sequente foglio con l'ordine diuisiuo si contengono.

VINO VECCHIO.

Elettione. CHe sia odorifero assai, potente, spiritoso, che non sia acetoso, ne amaro, ma grato a tutti i sensi

Giouamẽti Aiuta la virtu espulsiua, risolue i mali humori, e la ventosità; è buono per quelli, che hanno humori crudi nelle vene, e ne gli altri vasi.

Nocumẽti Nuoce a chi l'usa molto, a i nerui: nuoce al coitō, perche disecca il seme; turba l'intelletto; e nuoce a i pannicoli del ceruello; e fa la vigilia.

Rimedio. Che s'adopri solo per vso di medicine, e non per bere; e se n'usi poco, di rado, e molto bene adacquato.

Gradi. E caldo, e secco nel terzo grado, quando passa gli quattro anni, e sempre inuecchiando acquista piu calore.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Conferisce ne i tẽpi molto freddi a' vecchi, & a' flẽmatici, preso in cõueniente quãtità: ma nuoce a' giouani, & a quei che sono di calda complessione.

VINO NVOVO.

Elettione. CHe le parti grosse siano andate al fondo, & il vino resti benissimo clarificato, se non per natura, almeno per arte.

Giouamẽti Ha gran forza di vnire, e confortare gli spiriti, secondo Auicenna, e prouoca il coito; perche genera molto sperma.

Nocumẽti Quando non è chiaro, genera sangue feccioso, oscuro, e vaporoso. Molte volte fa venire il flusso hepatico, nuoce allo stomaco, & alle budella.

Rimedio. S'aspetti a bere, finche sia fatto chiaro da se, ouero dalle tacchie, che sono ricci del legno della nocciuola, che in 24. hore lo fa venir chiarissimo.

Gradi. Nel primo anno egli è caldo nel primo grado, & humido temperatamente. Al secondo diuenta caldo, e secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Questo è buono l'inuerno, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno lo stomaco gagliardo: ma è nemico a i vecchi, & a i flemmatici.

L Vino vecchio non nutrisce molto; ma si serua per le medicine, essendo egli molto caldo, e molto secco. Quando il vino potẽte per natura passa quattro anni; diuenta caldo, e secco nel terzo grado; e tanto piu cresce quanto piu inuecchia, acquistando sempre vn poco di amaritudine; & allhora ascende al capo, e nuoce à i nerui, & à chi è molto sensitiuo, quando molto se ne beue, anzi sono morti molti infiammati dal souerchio vso di tal vino; come fa fede Galeno al 2. de' luoghi affetti, ch'vn Grammatico andaua al bagno ogni giorno, e lasciaua vn putto in casa, ilqual per carestia d'acqua beueua vino potente e vecchio; e però perdè il sonno, gli venne la febre, & alla fine delirando morì.

IL Vino nuouo non clarificato genera mali humori, e sogni disordinati, e ventosità nello stomaco, e nelle budella. E perche bolle, & ha molte parti terrestri in se, però non prouoca l'orina; anzi ne' meati di quella genera ostruttione, & opilatione. Quei che sono frigidi, & humidi bisogna che se ne guardino. Dice Galeno, che il vino nuouo non ha altro di buono, se non che muoue il corpo; e se questa conditione egli non ha, diuenta molto nociuo. Tardi si digerisce, e tardi passa. Il vino di mezo tempo quando è chiaro, odoroso, e senza sapori acuti, è molto buono.

VINO DOLCE.

Elettione. CHe ſia di ſoſtanza ſottiliſsima, & alla viſta appaia lucidiſsimo, e traſparente, benche di raro ſi troui.

Giouamẽti Diletta mirabilmente alla maggiore parte de gli huomini, che ſeguitano l'appetito ſenſuale del guſto, nutriſce molto, e gioua al petto.

Nocumẽti Opila gagliardamente il fegato, e la milza, empie la teſta, fa ſete, e genera la pietra nelle reni, e ſi cõuerte in colera.

Rimedio Che i colerici non l'vſino in modo neſſuno, ne quelli che hanno le viſcere malamente diſpoſte, o pure di rado, e di poca quantità.

Gradi. E caldo nel ſecondo grado, & humido temperatamente.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Non ſi deue vſare ſe non a i tempi molto freddi, & è piu conueniente a i vecchi, che a i giouani; perche facilmente ſi conuerte in colera.

VINO BRVSCO.

Elettione. CHe habbia mediocremente dell'aſtringente, e non ſia ne pontico, ne auſtero: ſia ſottile e poco colorato, e ben fatto.

Giouamẽti E buono nella febre diaria, al fegato infiammato & allo ſtomaco diſſeccato; rinfreſca, leua la ſete, ſana il fluſſo, e ſtagna il vomito.

Nocumẽti Stringe il petto, e fa venire la toſſe, nõ dà buono nutrimento, ne fa buon ſangue, & impediſce il ſudore.

Rimedio. Che non s'vſi ſe non per medicina di conualeſcẽti, e per cõpleſsioni calde, nelle quali la colera auãza.

Gradi. Tra gli altri vini ha tanto poco calore, che nõ arriua al primo grado, è ben ſecco nel ſecõdo grado.

Tempi, Etadi, Cõpleſſioni Queſto s'ha da bere ſolamente ne i tempi molto caldi, & è per i giouani, e per i colerici, & molto nemico a i vecchi, & a i flemmatici.

HISTO NATVRALI.

LE cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana; ma per accidente si fanno nociue; come il Vino dolce non tanto nuoce, perche sia dolce; quanto perche è di sostanza grossa, il che è causa della tarda penetratione; è però è opilatiuo, e nuoce al Fegato, ch'è affetto di apostema, è di durezza, e così alla Milza. Il Polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal vino dolce, come il Fegato ne sente nocumento; perche aiuta lo sputo, massime s'è bianco Nuoce al Fegato perche gli arriua subito auanti che si coli per strade larghe; ma al Polmone non arriua, se non dopò ch'è ben colato per strade strette.

I Vini bruschi, agrestini, stitici, pontici, austeri, & acerbi si confondono tra loro per la poca differenza, c'hãno questi sapori tra di essi. È ben vero che l'Austero partecipa dell'amaro, & il Pontico del Sorbigno. Quei che propriamente sono bruschi, sono buoni per i gran caldi; purche non partecipino dell'acetoso: cauano la sete, e rinfrescano; ma presuppongono vno Stomaco molto caldo. I Raspati, quando sono di vino ottimo, sono molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congionta col sapor dolce, o altro sapore di uino buono, prouoca l'orina, fa digerire il cibo, e no'l lascia fumare al capo, e risueglia l'appetito.

VINO ROSSO.

Elettione. CHe sia di sostanza piu sottile, che sia possibile, splendido, e chiaro, simile alla pietra chiamata Rubino.

Giouamẽti Nutrisce molto bene, genera buon sangue, leua la sincope, e fa vedere sogni grati la notte.

Nocumẽti S'è grosso, graua lo stomaco, nuoce al fegato, & alla milza, con fare opilatione, & è assai tardo da digerirsi.

Rimedio. Mangiargli appresso granati, ouero aranci acetosi, ouero altri cibi conditi con aceto, o con succhi acetosi.

Gradi. E caldo nel fine del primo grado, e nel principio del secondo; nel resto egli è temperato.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Questo è buono ne i tempi freddi per quell'etadi, e complessioni, che ricercano molto nutrimento, ouero medicamento astringente.

VINO BIANCO.

Elettione. CHe non sia di piu di vn' anno; perche sarebbe troppo caldo: sia splendido, e lucido, e fatto di vue mature nelle colline.

Giouamẽti Resiste a i veleni, purga le uene da gli humori corrotti, e resiste alla putredine: è buono per li vecchi; perche conforta il calor naturale.

Nocumẽti Leua l'appetito del coito, perche disecca lo sperma, nuoce a i conualescenti, & a chi ha i membri deboli, quando troppo se ne beue.

Rimedio. Vsandosi in conueniente quantità ben temperato con l'acqua, e mangiando appresso le cotogne.

Gradi. E caldo nel principio del secondo grado, e secco nel primo.

Tempi, Etadi, Cõplessioni Conferisce in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione; pur che non sia troppo vecchio, e s'usi in conueniente quantità.

VINI rossi grossi sono tutti piu nutritiui de gli acquosi: per la grossezza grauano vn poco lo Stomaco, non ascẽdono al capo, non fanno imbriacare: ma se lo fano; tardi si risolue, et empieno le vene di sangue grosso. Dice Galeno, che hà veduto gli Athleti vsar tali Vini per hauer gran forza, e l'hanno acquistata grandissima: è nutrimẽto come di carne di Porco. Però a giouani si diano auanti il cibo, à vecchi ne prima, ne poi: perche per difetto di calore generano pietra, & opilatione nelle Reni. I Neri dolci, sono anco più nutritiui, ma anco opilatiui. I neri Austeri generano humori melanconici. I Rossi dolci sono pettorali. I Rossi che tirano assai al chiaro, e raspano; fanno orinare assai, e si dicono di color Gorro.

L Vino Citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto cosi, perche somiglia i Cedri ben maturi. Egli è odorifero, e potente, massime se nasce nelle colline, onde disse Virgilio: Bacchus amat colles. è penetratiuo, genera colera, ascende al capo, fa ebriachezza, che presto si risolue, presto passa, assottiglia gli humori dagli escremẽti, e riscalda i corpi frigidi. se ne guardino quei che sono di calda complessione. Ci sono altri Vini bianchi sottili, acquosi, diafani, simili all'acqua, e non tolerano la mescolanza dell'acqua, detti da Galeno Oligofori. Questi prouocano l'orina, e'l sudore, nutriscono molto poco, non vanno al capo, fanno dormire, giouano alla Quartana, alla Diaria, & à conualescenti dalle febri, leuano la sete, sono buoni l'estade; e fanno digerire.

Natura & effetti dell'acqua.

L'Acqua è un corpo ſemplice, il cui natural luogo è che circondi la terra, e che ſia circondata dall'Aria, & è di natura fredda, & humida, e ſottiliſſima di tutti gli humori. L'Acqua pura elementare non ſi ſcalda mai, ſi come l'Aria pura mai non ſi raffredda: e queſt'Acqua non è appreſſo di noi, ma n'habbiamo un'altra, che non è tanto ſemplice; la qual però ſi putrefa, e ſi corrompe; ſi come per contrario i ſemplici elementi non ſi corrompono; ma ſi cambiano l'uno nell'altro. L'Acqua non da ueruno nutrimento a i corpi; percioche come ſemplice (almeno riſpetto à quelli) non può farſegli ſimile; perche il nutrimento non è altro, che una aſſomigliāza del cibo a i corpi fatta per uia del calor; e perche l'Acqua è fredda, & humida, non puo raſſomigliarſi al noſtro calore, ne alla ſiccità del noſtro corpo.

Gioua bene alla nutritione, perche tempra, & aſſottiglia il cibo, e fa penetrarlo. Coſi conchiuſero Hippocrate, Criſippo, & Eraſiſtrato, che l'acqua non era cibo, ma vehicolo del cibo. Ma io direi, che l'Acqua non puo nutrire per queſto, che douendo il nutrimento eſſere in proſſima potenza ſangue; & in più remota, membro; eſſendo l'Acqua tanto fredda, e corpo tanto ſemplice, ella non è capace della forma del ſangue, ne del membro, E conſeguentemente non può nutrire. L'Acqua ſe bene non nutriſce; fu però neceſſaria per le coſe dette, & anco à fine che con le ſue qualità ſmorzi l'acutezza del calore accidentale, e la ſete da lui generata per la contrarietà, & conſumi i fumi che ſono raccolti intorno al cuore, nel che molto gioua alla natura. Ma ſe auuiene, ch'ella troui vn calor tanto gagliardo, che non gli poſſa contraſtare, ſi muta in quel l'isteſſo, e gli obediſce, & all'hora accreſce la ſete. L'Acqua cōuiene à tutte l'etadi, ilche non fa il vino, anzi più di quello gioua ai riſcaldati, a quelli che abondano di humor melanconico generato per aduſtione, & alla palpitatione del cuore

L'Acqua buona deue eſſer chiariſſima, ch'il guſto la conoſca, ne ſalſa, ne, dolce, ne amara, ne acre; ma inſipida, e priua d'ogni ſapore: ch'all'odorato non ſia puzzolente, ne putrida, ne horribile: che all'occhio non appaia torbida; ma lucidiſſima, e ſottile, che coſi ſi conoſcerà eſſer compoſta d'aria ſottiliſſi-

tissima: e questa Acqua tale sarà di facil distributione, presto si scalderà, e si rafredderà, e serà leggerissima come abondante d'aria, e priua di terrestreità. L'Acqua buona, secondo Hippocrate, è calda l'inuerno, & fredda l'estate.

Della bontà dell'acqua si fa questa proua: si pigliano due pezzi di tela di egual peso, e si bagnano in diuerse Acque, e poi si asciugano al Sole, quello che prima si secca, sarà bagnato in Acqua piu leggiera: ouero dapoi che tutti due saranno seccati, si pesino; quello che serà più liggiero, è stato bagnato in Acqua più leggiera. la bontà dell'Acqua anco da questo si conosce, che nella buona gli herbaggi, i legumi, e l'altre cose presto si cuocono, e nella trista tardi. L'Acqua delle Fontane, che corrono verso Oriente, per luoghi, e terre nette è la migliore di tutte l'altre, purche la Tramontana la tocchi, e'l corso sia veloce sopra pietre piccole, & arene chiarissime. Quella che corre verso Settentione, è grossa, tardi si digerisce, e tardi si riscalda. Quella che corre verso Occidente; è freddissima, e grauissima. Quella che corre verso mezo giorno, è calda, per lopiu e salata; e molto perniciosa, quando sono venti Meridionali.

L'Acqua di Fumi non si vsi se non per necessità, e che siano grandi, lontani dalla Città, senza immondezza, e fango, e quando è torbida, si mangino Mandorle dolci, ouero si tempri con vino chiarissimo, o si mescoli con poluere di Bolo Armeno Orientale, o con poluere di Spodio. l'Acque di pozzi profondi, & in somma quelle che per lungo tempo non si mouono, sono molto dannose, per esser graui, grosse, & oppilatiue, e perche accrescono la Milza.

L'Acqua piu lodata è quella, che pioue di meza estate, con gran tuoni, secondo Paolo Egineta: è ben vero che presto si corrompe per la sottilità della sua sostanza; ma bisogna che si conserui in vna Cisterna polita, e molto ben lauata. Questa Acqua secondo Galeno, è dolce, e piena di molto lume, perche il Sole tira a se la parte piu sottile dell'acqua, & si fa migliore (pur che dal luogo oue si ripone nõ prenda mala qualità, o cattiuo odore; perche all'hora nuoce al petto fa la tosse, e la voce roca) gioua alla digestione, prouoca l'orina, rinfresca il Fegato, e le reni, allarga il petto, e nõ è molto frigidà.

L'Acqua fu nominata da Platone nello Euthidemo, di consenso di Pindaro, liquore pretiosissimo, con tutto ch'ella con vilissimo prezzo si compri. Al che hauendo risguardo i Poeti, & a gli infiniti beneficij ch'ella ci apporta, la chiamarono liquida, argentea, susurrante, corrente, fugace, loquace, manante, gelida, pura, cerulea, sobria, viua, garula, vitrea, irrigua, trasparente, scaturiente, vndante, tenue, mobile, piscosa, dolce, amena, sonnifera, feconda, crepitante, sorda, caduca, cisternina, rauca, uaga, herbosa, fragile, trascorrēte, neuosa, lene, emaculatoria, querula, fumosa, saltante, emanante, placida, ventosa, sonora, bianca, risplendente, nauigera, instabile, limpida, rugiadosa, e cadente. Et alcuni volendo interpretar l'Etimologia di questo nome Acqua, dissero che voleua dire, Aequa, quasi eguale. Conciosia che s'ella non è da venti agitata, e cōmossa; non si troua cosa piu quieta, ne piu eguale di lei. Altri hanno esposto Acqua, cioè, A qua viuimus; percioche quest' elemento, oltra gli infiniti giouamenti che ci reca; pare anco che commandi a gli altri elementi; essendo che riempie la maggior parte della terra, distrugge il fuoco, ascende in alto, e pare che si usurpi il Cielo, e nel ritornare abasso rende fertile, e feconda la terra, che senza lei veramente sarebbe sterile, & inhabitabile. Et finalmente nel suo seno genera tante sorti di pesci per seruitio dell'huomo, e produce minere, pietre, e gioie d'infinito ualore.

Platone nel Timeo disse, che quando l'Acqua in forma di vapore nell'Aria inalzata, tutta in se stessa si raccoglie, da se le cose straniere discacciando, e quiui condensata sopra la terra cade, all'hora diuenta Grandine: ma se in forma di Acqua al basso discende; all'hora per forza del freddo, che gli stà d'intorno, si fà Ghiaccio. E quando ella poca congelatione riceue & in se molta Aria ritiene; all'hora ella diuenta Neue. E se vicino alla terra auiene, che la rugiada s'ingrossi; all'hora diuēta Brina. Dal che si argomenta, che la Neue habbia in se molta Aria, e poca congelatione. Il che dal fumo, ch'ella manda fuori, e dal nuotar sopra l'Acqua si comprende.

Effetti del bere freſco.

IL bere freſco nacque dalla neceſſità della natura, laquale accioche ſi faceſſe, ui poſe molto diletto, ſi come parimente veggiamo, ch'ella poſe grandiſſimo piacere nell'atto del coito; affine che ſi faceſſe per la moltiplicatione della ſpetie. Diremo adunque, ch'eſſendo nel bere freſco guſto grandiſſimo, biſogna ch'egli ſia anco grandemente neceſſario a gli animali, e maſſime a i corpi humani. Per l'intelligenza del che, è da ſaperſi, che'l noſtro calore naturale ha due potētiſſimi nemici. L'uno de'quali è il ſouerchio freddo ch'eſtinguendolo lo ſupera; e l'altro è il troppo caldo eſteriore, che lo diminuiſce, e lo riſolue gagliardemente, o ſia per la ſtagione dell'eſtate fuor di modo calda, ò per la regione di natura ardente, o per gli eſſercitij fatti con troppa violenza: lequali coſe, ſi come hanno forza d'infiammare, coſi ancora ſono molto potenti a riſoluere, & indebolire il calor naturale. Hor accioche egli ſi poſſa riunire in ſe ſteſſo, e farſi forte contra la forza di queſto gran nemico; gli è neceſſario, che ſe li porga aiuto di un gagliardisſimo freddo; col benefitio del quale per Antiperiſtaſi racquiſti le forze perdute. Poiche per eſperienza ſi vede, che l'iſteſſo natural calore dal bere caldo eſſala e ſi riſolue, s'indeboliſce lo ſtomaco, ſi guaſta la digeſtione, aſcendono i uapori, e ſi ſtupefanno i ſenſi. Et ſe il caldo dell'Aria, della ſtagione, e della regione ſarà poco; conueniente coſa ſarà, ch'ancora il rinfreſcamento poco ſia: ma ſe ſarà molto, biſogna che ancora il rinfreſcamēto ſia molto; poiche il rinfreſcare nō è altro, che temperamento del caldo. E ben ſi vede, che nell'Iſola di Sicilia, oue i caldi ſono eccesſiui, e l'Acque poco fredde, auanti che ui ſi introduceſſe l'vſo della neue, ogni anno ne'tempi dell'eſtate moriua gran quantità di perſone, di febri peſtilentiali, cauſate da opilationi fatte nelle prime uene, per la mala digeſtione cauſata dal bere caldo; e poi che la Neue cominciò ad operarſi, che ſono hora circa. 25 anni; ſono ceſſate le febri peſtifere: e particolarmēte nella città di Mesſina ſi è oſſeruato, ch'ogni anno adeſſo ci muoiono mille perſone meno di quello che faceua prima dell'uſo della

Neue, & hora ogni pouero artigiano vuole Pane, Vino, e Neue. Fu ancora necessario il bere fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare dentro il corpo, per ristorare quelle humidità, che si risoluono; & essendo l'humidità qualità passiua, che poco, o nessuna attione, per sua natura imprime, & opera; conueniua ch'ella fosse accompagnata, portata, & aiutata da una qualità attiua, e potente. Non dal caldo che cōsuma l'humidità; ma dal freddo che la conserua, e con la sua attiuità porta al corpo in un tempo giouamento, e diletto: e la fa penetrare con prestezza, si che ogni parte ne senta beneficio quanto li conuiene. E però per natura si appetisce prima l'Acqua fredda, perche è fredda, & humida; secondo il uino freddo, ch'oltra il freddo, & humido nutrisce, & è soaue: vltimamente si bramano i frutti freddi, perche ricreano il calore naturale; e pare ch'insieme si beua, e si mangi. Onde conchiuderemo, ch'il bere fresco conforta tutte le uirtù nelle loro operationi egualmente, cioè l'Attrattiua, la Ritentiua, l'Alteratiua, e l'Espulsiua: e fortifica di modo tutti i membri interni; che non gli lascia accostar nessuna sorte di humori corrotti; anzi gagliardamēte gli ributta dal centro alla circōferenza. Et in somma il ber fresco leua, e sgombra i fumi, & li uapori caliginosi, che per il souerchio caldo dell'aria sono moltiplicati, e raccolti intorno al Cuore, & in vn certo modo lo soffocano; dell'istessa maniera, ch'un vento fresco caccia la folta, & oscura nebbia, che in qualche ualle per il freddo della notte si sia congregata, & condensata. Rinfrescasi il uino, e l'Acqua, all'aria della notte, & a i uenti freddi, secondo gli costumi de gli Egittij: & questo è bonissimo, & sanissimo modo; perche l'aria come sottile non ritiene in se grossezza ne terrestreità; ma il male è che ne' maggiori bisogni dell'estade questi venti non spirano. Rinfrescasi ne' pozzi, il che pur è buono, pur che i uasi stiano sopra l'acqua due palmi; acciochè participino la freddezza dell'acqua impressa nell'aria, e non quella dell'acqua istessa. Vsano anco il Salnitro i nauiganti, ma fa poco effetto; ne per altro raffredda, se non che per il uiolento moto le parti dell'acqua ridotte dal centro alla circonferenza, rinfrescano l'Aria, & i corpi circonstanti; perche l'aria riscalda le parti superfitiali dell'Acqua, come si uede in

una

una Carafa di uino molto agitata nell'acqua, ilqual modo si dice, arrostire il uino. l'Vltimo modo di rinfrescare è la Neue ilqual modo è molto lodato, purche la sostanza di essa Neue non entri nella cosa che si beue, ma raffreddandola per contatto, fa buono effetto: perche essendo la Neue Aria cõgelata & piu leggiera che l'acqua, sopra laquale sta a galla; chiara cosa è che raffredderà senza nocumento veruno, e ben si uede che delle Neui disfatte si fanno i Fiumi, de'quali beuono i contadini senza danno.

Che la neue cacci fuori gli humori tristi, e corrotti dal centro alla circonferenza, si fa chiaro dall'esperienza, che nelle Tazze, e Bicchieri di vetro pieni di uino, o di acqua aggiacciata si vede, che in un tratto dalla freddezza del liquore sopragionti mandano fuori del Panno, che agli occhi de'riguardanti gran contento di estrema freddezza rappresenta. Nel che non posso lasciare di auertire con questa bella occasione ciascuno, che se bene il gran freddo è cagione, che nella circõferenza della Tazza questo Panno cosi euidentemẽte si scuopre; nondimeno ogni volta ch'ella sara diligentemẽte lauata, e netta; detta oscurità, o Panno non si vedra giamai. E questo voglio, che ogni uno creda all'esperienza mia, & che i Bottiglieri da me auertiti, come curiosi, lauino piu d'una volta le tazze con acqua, e poi con cenere, e finalmente con l'Aceto; che all'hora non basteranno, ne Ghiaccio, ne cosa piu fredda (se pur si troua) ad oscurarle, ne ad appanarle. Da tutto questo ragionamento voglio che si cauino queste due verissime conclusioni. La prima è, che se il corpo humano sarà libero, netto, e senza humori souerchi; all'hora il ber fresco lo conseruerà nel pristino stato suo, a guisa della Tazza ben purificata, e fortificara le virtù, & i membri interni, come si è detto. Ma s'egli (come per il piu auuenir suole) si trouarà di humidità ripieno, all'hora il ber fresco con la sua forza cacciando alla circonferenza quello, che nel corpo come inutile soprabonda, verrà a mantenere i membri principali nel suo vigore, & a fortificargli contra gli impeti di ogni futura corruttione, e malignità di humori. Hora questo bere fresco nuoce à gli otiosi, a chi non l'ha per consuetudine, a chi è opilato, a gli infermi, a chi è mal complessionato, a putti, a vecchi, a de

boli

bolidi ſtomaco, a chi vſa molto il coito. Ma gioua a gli huomini affaticati ne'negotij, a chi uà per viaggio l'eſtate, & a queſti ſe li danno i frutti, che rinfreſchino, ſe ben non ſono di buona qualità. Nuoce anco il ber freſco a gli Aſmatici, & a tutte le infermità del petto, a i nerui; e col tempo fa venire graui infermitadi a chi nõ gli è auezzo. Chi vuol ber freſco, auerta di mangiare aſſai prima che beua, e particolarmente mineſtre, o buoni brodi caldi, fatti con herbe odorifere, e con Cannella, ò Pepe, accioche lo ſtomaco da queſte coſe riſcaldato, faccia tãto maggior reſiſtẽza alla freſchezza del bere, accioche il freddo nõ nuoca allo ſtomaco; beua poco p voltà che gli ſarà di maggior guſto, & di piu profitto. Il ber freſco in ſomma gioua à quelli che ſono ſanguigni, carnoſi, & molto eſſercitati di animo, & di corpo.

IL FINE.